C/2025/3207

6.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3207)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„dell'Emilia" / „Emilia"

PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„dell'Emilia" / „Emilia"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrane i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Ove izmjene odgovaraju definiciji standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer nisu obuhvaćene definicijama iz članka 24. stavka 3. te uredbe. Drugim riječima:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije proizvoda,

— njima se ne poništava povezanost sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta,

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Dodavanje specifikacije kategorije*

Opis:

Navedena je kategorija kojoj pripadaju pjenušava vina „dell'Emilia" / „Emilia" („pjenušava vina").

Razlog:

Izmjena je uvedena kako bi se pojasnile kategorije pjenušavog vina koje se proizvodi.

Izmjena se odnosi na članak 1. specifikacije proizvoda.

2. *Dodavanje nove vrste Ancellotta Rosato (ružičasto vino) u verzijama „vino", „biser vino", „pjenušavo vino" i „djelomično fermentirani mošt"*

Opis:

Uvedena je nova vrsta Ancellotta Rosato (u verzijama „vino", „biser vino", „pjenušavo vino" i „djelomično fermentirani mošt") te je postojećoj vrsti Ancellotta dodan izraz „Rosso" [crno] kako bi se razlikovale te dvije vrste.

Razlog:

Enološke tehnike znatno su se poboljšale posljednjih desetljeća te je sada lako proizvesti ružičasta vina od grožđa intenzivne boje. Bez obzira na to što posljednjih desetljeća potražnja za ružičastim vinima varira, znatno se povećala jer su takva vina privlačna potrošačima. Mogućnost proizvodnje ružičastih vina od grožđa Ancellotta stoga je uvedena kako bi se proizvođačima pružila dodatna prilika i kako bi im se omogućilo da iskoriste posebna svojstva te sorte i istodobno revitaliziraju vrstu Ancellotta kako bi proširili svoju ponudu za potrošače.

Izmjena se odnosi na članke 1. i 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Opis vina" u jedinstvenom dokumentu.

3. *Dodavanje verzije „djelomično fermentirani mošt" za vrstu Lambrusco Rosato*

Opis:

Za vrstu Lambrusco Rosato dodana je verzija „djelomično fermentirani mošt".

Razlog:

Verzija „djelomično fermentirani mošt" već postoji za vrste Lambrusco Rosso i Lambrusco Vinificato in Bianco [fermentirano bez kožice]. Stoga je za vrstu Lambrusco Rosato najvjerojatnije izostavljena zbog slučajnog propusta. Osim toga, treba imati na umu da se pojam „crnog" ili „ružičastog" vina poprilično razlikuje na različitim područjima i ovisi o lokalnim tradicijama i običajima, osobito na području Emilije i Lombardije na kojem se uzgaja sorta grožđa Lambrusco. Stoga se predlaže da se vrsti Lambrusco Rosato doda „djelomično fermentirani mošt" kako bi se ispravila očita pogreška i izbjegli sporovi u pogledu boje proizvoda na bilo kojoj razini, kako među gospodarskim subjektima u sektoru tako i s kontrolnim i/ili nadzornim tijelima.

Izmjena se odnosi na članke 1. i 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Opis vina" u jedinstvenom dokumentu.

4. *Uklanjanje Priloga 1. i upućivanja na njega*

Opis:

Briše se Prilog 1., koji sadržava popis sorti koje se mogu uzgajati u regiji Emilia-Romagna, te se stoga brišu i sva upućivanja na njega u specifikaciji proizvoda.

Razlog:

Smatra se da Prilog 1. nije potreban jer je relevantna odredba specifikacije koja se odnosi na sorte prikladne za uzgoj u regiji Emilia-Romagna već iscrpna s obzirom na to da regionalno tijelo ažurira popis sorti koje se mogu uzgajati. Ako je popis sorti naveden u prilogu specifikaciji (Prilog 1.), taj prilog zastarijeva svaki put kad se izmijeni regionalni popis pa je potrebno je ponovno izmijeniti specifikaciju.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda i uključuje uklanjanje Priloga 1.

5. *Dodavanje dviju novih sorti Lambrusco kombinaciji sorti grožđa*

Opis:

Sorte Lambrusco Benetti i Lambrusco del Pellegrino dodane su kombinaciji sorti grožđa za vrste Lambrusco Rosso, Rosato i Vinificato in Bianco.

Razlog:

Sorte Lambrusco Benetti i Lambrusco del Pellegrino uvrštene su na regionalni popis sorti vinove loze koje se mogu uzgajati u regiji Emilia-Romagna i stoga se uzgajaju na području proizvodnje. Dodavanjem tih sorti kombinaciji sorti za vrste Lambrusco (Rosso, Rosato i Vinificato in Bianco) predmetnim proizvođačima omogućuje se da povećaju vrijednost svojih proizvoda njihovom upotrebom za različite vrste Lambrusco obuhvaćene tipičnom oznakom zemljopisnog podrijetla „dell'Emilia" / „Emilia". Osim toga, time se specifikacija proizvoda za tipičnu oznaku zemljopisnog podrijetla „dell'Emilia" / „Emilia" usklađuje sa specifikacijama vina sa ZOI-jem na istom području koja nose naziv sorte vinove loze Lambrusco, čime se omogućuje reklasifikacija proizvoda s identičnim kombinacijama sorti grožđa.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda i odjeljak „Sorte vinove loze" u jedinstvenom dokumentu.

6. *Regulatorna ažuriranja i urednički ispravci*

Opis:

Ažurirana su upućivanja na zakonodavstvo i izvršeni su urednički ispravci u različitim točkama specifikacije.

Razlog:

Izmjene su uvedene kako bi se uključila točna upućivanja na zakonodavstvo te kako bi tekst bio jasan i čitak.

Izmjena se odnosi na članke 5., 7. i 10. specifikacije proizvoda.

7. *Dodavanje specifikacije prinosa proizvodnje grožđa/vina za vrste koje nose naziv sorte grožđa Lambrusco*

Opis:

Dodan je novi odlomak kako bi se posebno uredio prinos proizvodnje grožđa/vina za vrste koje nose naziv sorte Lambrusco; za te vrste utvrđen je dopušteni prinos grožđa Lambrusco od 75 %, dok se preostali prinos od 5 % – do najvećeg prinosa od 80 % – mora označiti bez naziva sorte grožđa ili reklasificirati kao vino bez ZOI-ja/ZOZP-a.

Razlog:

Izmjena je uvedena kako bi se izbjeglo prekomjerno iskorištavanje grožđa Lambrusco s ciljem smanjenja proizvodnje i zaštite gospodarske vrijednosti vina Lambrusco.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

8. *Definicija intenziteta boje*

Opis:

Dodan je odlomak kako bi se regulirao najveći intenzitet boje dopušten za trgovinu vrstama s nazivom sorte Lambrusco u pogledu relevantnih proizvoda na početku proizvodnog lanca vina, vina, biser vina i pjenušavih vina u boci te vina u rinfuzi koja se prodaju krajnjem potrošaču s tipičnom oznakom zemljopisnog podrijetla „dell'Emilia" / „Emilia".

Razlog:

Izmjena je uvedena kako bi se proizvode sa ZOZP-om „dell'Emilia" / „Emilia" koji nose naziv sorte vinove loze Lambrusco zadržalo unutar jasno definiranog raspona intenziteta boje i kako bi se izbjegli poremećaji na tržištu.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

9. *Pojašnjenje teksta o podrijetlu proizvoda koji se dodaju pri enološkim postupcima kao što su zaslađivanje i sekundarna fermentacija*

Opis:

Tekst odlomka o sortama grožđa od kojeg se proizvode vrste koje nose naziv sorte grožđa, s posebnim upućivanjem na količine proizvoda koji se dodaju pri enološkim postupcima kao što su zaslađivanje i sekundarna fermentacija, izmijenjen je dodavanjem upućivanja na područje proizvodnje.

Razlog:

Izmjena je uvedena kako bi se pojasnilo da se taj članak ne odnosi na vinograde, nego na područje oznake zemljopisnog podrijetla razgraničeno administrativnim granicama.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

10. *Dodavanje specifikacije za zaštitu sortnog identiteta vrsta koje nose naziv sorte Lambrusco*

Opis:

Dodan je odlomak u kojem se navodi da se svi proizvodi dobiveni od sorti koje ne pripadaju porodici Lambrusco koji se dodaju u bilo kojoj fazi prerade i pripreme vrsta koje nose naziv sorte Lambrusco, uključujući moguće miješanje, do 15 %, s proizvodima dobivenima od grožđa ubranog izvan područja proizvodnje mogu miješati samo s proizvodima dobivenima iz vinograda u kojima se uzgajaju isključivo sorte Lambrusco.

Razlog:

Cilj je izmjene zaštititi sortni identitet vrsta Lambrusco u interesu potrošača i kako bi se povećala vrijednost proizvoda dobivenih od te sorte i omogućila veća kontrola proizvodnje i proizvoda koji se dodaju u različitim fazama prerade, sve do stavljanja pakiranog vina na tržište, što pozitivno utječe na kvalitetu proizvedenih vina i gospodarsku vrijednost proizvoda.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

11. *Ispravak svojstava pri konzumaciji i dodavanje svojstava za nove tipove*

Opis:

Ispravljena su neka svojstva pri konzumaciji postojećih vrsta te su dodana svojstva pri konzumaciji novih vrsta. Osim toga, dodan je odlomak u kojem se navodi da biser vina i pjenušava vina s tipičnom oznakom zemljopisnog podrijetla „dell'Emilia" / „Emilia" koja su proizvedena sekundarnom fermentacijom mogu biti mutna zbog taloga nakon fermentacije.

Razlog:

Ta je izmjena bila potrebna kako bi se uklonili netočni ili nejasni izrazi ili izrazi neusklađeni s kategorijom proizvoda, kako bi se dodala svojstva novih vrsta i kako bi se poboljšali i ažurirali opisi proizvoda.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Opis vina" u jedinstvenom dokumentu.

12. *Dodavanje izraza „vivace" (svježe)*

Opis:

Dodana je mogućnost upotrebe tradicionalnog izraza „vivace", kako je uređen važećim pravilima EU-a.

Razlog:

Izmjena je uvedena jer potrošači na tom području, koje ima dugu tradiciju proizvodnje pjenušavih vina, cijene vina određene pjenušavosti, čak i kad je riječ o mirnim vrstama vina.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda.

13. *Dodavanje mogućnosti upotrebe izraza „rosé"*

Opis:

Dodana je mogućnost upotrebe izraza „rosé" kao alternative izrazu „Rosato" na etiketi svih verzija ružičastih vina, uključujući ona koja nose naziv sorte grožđa, kao i u pogledu sorte grožđa Pinot Grigio kad je prerađeno u ružičasto vino maceracijom s kožicom.

Razlog:

Izmjena je uvedena kako bi se zadovoljile potrebe tržišta i proizvođača.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda.

14. *Mogućnost upotrebe izraza „rifermentazione in bottiglia" (sekundarna fermentacija u boci) na etiketi*

Opis:

Dodan je odlomak kojim se dopušta upotreba izraza „rifermentazione in bottiglia" na etiketi.

Razlog:

Ta je izmjena uvedena kako bi se potrošače ispravno informiralo o primjeni proizvodne tehnike koja uključuje sekundarnu fermentaciju u boci, koja se posljednjih godina češće primjenjuje, za dobivanje biser vina. Iz tih se vina često ne uklanja vinski talog, pa ona često zbog njegove prisutnosti imaju „mutan" izgled.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda.

15. *Dodavanje specifikacije o izravnoj prodaji vina sa ZOZP-om Emilia u rinfuzi s obzirom na vrste Lambrusco*

Opis:

Dodana je specifikacija kojom se dopušta da se vina sa ZOZP-om „dell'Emilia" / „Emilia" vrste Lambrusco s najmanjim udjelom neprevrelog šećera od 5 grama po litri, koji je potreban za njihovu naknadnu prirodnu fermentaciju u boci, prodaju u spremnicima zapremnine od 10 do 60 litara koje nisu pod tlakom.

Razlog:

Izmjena je uvedena jer se te vrste nakon odgovarajućeg zaslađivanja tradicionalno prodaju u krajnjim potrošačima u rinfuzi („prodaja u demižonima”). Potrošači zatim sami pune vino u boce kod kuće kako bi dobili tradicionalno biser vino Lambrusco sekundarnom fermentacijom u boci. Taj je običaj ustaljen Emiliji u tolikoj mjeri da je već kodificiran u svim specifikacijama za vina sa ZOI-jem Lambrusco, u kojima je utvrđeno da se na taj način može stavljati na tržište samo vrsta biser vino.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda.

16. *Ažuriranje povezanosti sa zemljopisnim okruženjem*

Opis:

Članak o povezanosti sa zemljopisnim područjem nije izmijenjen, ali je odlučeno da će se u jedinstvenom dokumentu izmijeniti odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

Razlog:

Kako bi se u jedinstveni dokument uključile informacije koje su već navedene u specifikaciji proizvoda. Stoga je riječ o isključivo uredničkoj izmjeni.

Izmjena se odnosi na odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u jedinstvenom dokumentu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

dell'Emilia / Emilia

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
4. Pjenušavo vino
8. Biser vino
11. Djelomično fermentirani mošt
15. Vino od prosušenoga grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

—

1. *„dell'Emilia” / „Emilia” (bijelo vino)*

KRATAK OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: dobrog intenziteta, s pretežno cvjetnim i/ili voćnim notama koje variraju ovisno o sortama grožđa i okolišu uzgoja.

Okus: od suhog do slatkog, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

2. *„dell'Emilia" / „Emilia" Bianco Frizzante (bijelo biser vino)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: dobrog intenziteta, s uglavnom svježim cvjetnim i voćnim notama koje variraju ovisno o sortama grožđa.

Okus: od suhog do slatkog, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

3. *„dell'Emilia" / „Emilia" Bianco Spumante (bijelo pjenušavo vino)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: blag, aromatičan, prepoznatljivih cvjetnih i voćnih nota.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

4. *„dell'Emilia" / „Emilia" Bianco Passito (bijelo vino od prosušenoga grožđa)*

KRATAK OPIS

Boja: zlatnožuta koja naginje jantarnoj boji.

Miris: blago aromatičan.

Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

5. *„dell'Emilia" / „Emilia" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (bijeli djelomično fermentirani mošt od grožđa)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: dobrog intenziteta, s uglavnom svježim cvjetnim i voćnim notama koje variraju ovisno o sortama grožđa.

Okus: sladak.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

6. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosso (crno vino)*

KRATAK OPIS

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, s notama više ili manje zrelog voća ponekad popraćenima cvjetnim notama, obično ljubičice, te pikantnim notama, ovisno o sortama grožđa i području uzgoja.

Okus: od suhog do slatkog, blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

7. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosso Frizzante (crno biser vino)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, bogat i ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

8. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosso Spumante (crno pjenušavo vino)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: rubin ili granat crvena različitog intenziteta.

Miris: blag, aromatičan i bogat s cvjetnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

9. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosso Novello (mlado crno vino)*

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

10. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosso Passito (crno vino od prosušenoga grožđa)*

KRATAK OPIS

Boja: intenzivna granat crvena.

Miris: blago aromatičan. Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

11. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (crni djelomično fermentirani mošt od grožđa)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

12. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosato (ružičasto vino)*

KRATAK OPIS

Boja: ružičasta različitog intenziteta i različitih tonova.

Miris: prevladavaju voćne note.

Okus: od suhog do slatkog, izvrsno blag i s pravom razinom svježine, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

13. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosato Frizzante (ružičasto biser vino)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta i različitih tonova.

Miris: blage cvjetne note koje su popraćene izraženijim voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, izvrsno blag i s pravom razinom svježine, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

14. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosato Spumante (pjenušavo ružičasto vino)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv, s cvjetnim i voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

15. *„dell'Emilia" / „Emilia" Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (ružičasti djelomično fermentirani mošt od grožđa)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

16. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosso*

KRATAK OPIS

Boja: intenzivna rubin crvena.

Miris: vinozan, sa zrelim voćnim notama ponekad popraćenima cvjetnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

17. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosso Frizzante*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: intenzivna rubin crvena.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, bogat i ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

18. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosso Spumante*

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: rubin ili granat crvena različitog intenziteta.

Miris: blag, aromatičan i bogat, s voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

19. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosso Novello*

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

20. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

21. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosato*

KRATAK OPIS

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: prevladavaju voćne note popraćene cvjetnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, blag, svjež, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

22. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosato Frizzante*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: prevladavaju voćne note popraćene cvjetnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, blag, svjež, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

23. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosato Spumante*

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: blag i aromatičan, s cvjetnim i voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

24. *„dell'Emilia" / „Emilia" Ancellotta ili Lancellotta Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: prevladavaju voćne note.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

25. *„dell'Emilia" / „Emilia" Barbera*

KRATAK OPIS

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, ugodno suptilan.

Okus: suh, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: intenzivna rubin crvena.

Miris: vinozan, s izraženim voćnim notama.

Okus: suh, ugodne svježine i kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: rubin ili granat crvena različitog intenziteta.

Miris: blag, aromatičan i bogat, s voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

28. *„dell'Emilia" / „Emilia" Barbera Novello (mlado vino)*

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin ili granat crvena različitog intenziteta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv s cvjetnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: rubin ili granat crvena različitog intenziteta.

Miris: blag, aromatičan i bogat s cvjetnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

32. *„dell'Emilia" / „Emilia" Lambrusco Rosso Novello Frizzante (mlado crno biser vino)*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: ugodan, oštar, aromatičan i prepoznatljiv s cvjetnim i voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svjež, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv, s cvjetnim i voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: svježe voćne i cvjetne note.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

37. *„dell'Emilia" / „Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco [fermentirano bez kožice]) Frizzante*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv s cvjetnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i bogat s cvjetnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, s voćnim notama.

Okus: suh, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, s voćnim notama.

Okus: suh, ugodno bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: intenzivna rubin crvena.

Miris: aromatičan, vinozan.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

45. *„dell'Emilia" / „Emilia" Malbo Gentile Passito (vino od prosušenoga grožđa)*

KRATAK OPIS

Boja: intenzivna granat crvena.

Miris: blago aromatičan.

Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: blijeda rubin crvena.

Miris: blag, aromatičan, mirisan.

Okus: suh, pun i svjež, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: blijeda rubin crvena.

Miris: blag, aromatičan i mirisan, s izraženim voćnim notama.

Okus: suh, pun i svjež, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: blijeda rubin crvena.

Miris: aromatičan, mirisan.

Okus: od brut nature do suhog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

50. *„dell'Emilia" / „Emilia" Cabernet (od sorte Cabernet Franc i/ili Cabernet Sauvignon)*

KRATAK OPIS

Boja: jarko crvena.

Miris: vinozan, s notama trave.

Okus: suh, pun.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

51. *„dell'Emilia" / „Emilia" Cabernet (od sorte Cabernet Franc i/ili Cabernet Sauvignon) Novello*

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarko crvena.

Miris: vinozan, s notama trave.

Okus: suh, pun.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: tamna rubin crvena.

Miris: vinozan, s notama trave.

Okus: suh, pun.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

56. *„dell'Emilia" / „Emilia" Fogarina*

KRATAK OPIS

Boja: vrlo intenzivna rubin crvena.

Miris: vinozan, s notama zrelog voća.

Okus: od suhog do slatkog, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena.

Miris: vinozan, s voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, ugodno bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Pjena: nježni i dugotrajni.

Boja: granatno rubin crvena.

Miris: bogat i aromatičan, s voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: tamnocrvena s granatnim tonovima.

Miris: blago aromatičan.

Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

62. *„dell'Emilia" / „Emilia" Fortana*

KRATAK OPIS

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, s voćnim ili cvjetnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, bogat i ugodno svež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: blag, aromatičan.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, s voćnim notama.

Okus: suh, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, s voćnim notama.

Okus: suh, ugodno bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, s voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: intenzivna granat crvena.

Miris: blago aromatičan.

Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: rubin crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus: sladak i bogat, ugodno svež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

73. *„dell'Emilia" / „Emilia" Merlot*

KRATAK OPIS

Boja: tamna rubin crvena.

Miris: vinozan, s notama trave.

Okus: suh, pun.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: intenzivna rubin crvena.

Miris: vinozan s gorkim naknadnim okusom.

Okus: suh, pun.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka rubin crvena.

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus: blag, s pravom razinom kiselosti.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan, mirisan.

Okus: suh, pun i svjež, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: jarka slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i mirisan, s izraženim voćnim notama.

Okus: suh, pun i svjež, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: aromatičan, mirisan.

Okus: od brut nature do suhog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

80. *„dell'Emilia" / „Emilia" Alionza*

KRATAK OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: prevladavaju voćne note.

Okus: suh i bogat, s pravom razinom punine.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: ugodno intenzivan, sa svježim i voćnim notama.

Okus: suh, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: voćne i cvjetne note.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: blijeda slamnatožuta.

Miris: voćni, s izraženom notom jabuke.

Okus: suh, fin, elegantan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: blijeda slamnatožuta.

Miris: ugodno intenzivan, s voćnim notama.

Okus: suh, ukusan, elegantan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: blijeda slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od brut nature do suhog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: blijeda slamnatožuta.

Miris: voćne i cvjetne note.

Okus: sladak i bogat, ugodno svež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: zlatna slamnatožuta.

Miris: aromatičan, s voćnom i cvjetnom aromom.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

89. *„dell'Emilia" / „Emilia" Malvasia (od sorte Malvasia di Candia Aromatica) Frizzante*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: zlatna slamnatožuta.

Miris: aromatičan, s voćnom i cvjetnom aromom.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

90. *„dell'Emilia" / „Emilia" Malvasia (od sorte Malvasia di Candia Aromatica) Spumante*

KRATAK OPIS

Mjehurići: sitni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta sa zlatnim odsjajem.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv, pun.

Okus: od *brut nature* do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

91. *„dell'Emilia" / „Emilia" Malvasia (od sorte Malvasia di Candia Aromatica) Passito*

KRATAK OPIS

Boja: zlatnožuta koja naginje jantarnoj boji.

Miris: blago aromatičan.

Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

92. *„dell'Emilia" / „Emilia" (od sorte Malvasia di Candia Aromatica) Mosto di uve parzialmente fermentato*

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: svježe voćne i cvjetne note.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: zlatna slamnatožuta.

Miris: aromatičan, s voćnom i cvjetnom aromom.

Okus: od suhog do slatkog, svjež i skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: zlatna slamnatožuta.

Miris: aromatičan, s voćnom i cvjetnom aromom.

Okus: od suhog do slatkog, svjež i skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: sitni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta sa zlatnim odsjajem.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv.

Okus: od *brut nature* do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: svježe voćne i cvjetne note.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

97. *„dell'Emilia" / „Emilia" Montù*

KRATAK OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: prevladavaju voćne note.

Okus: suh i bogat, s pravom razinom punine.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: ugodno intenzivan, sa svježim i voćnim notama.

Okus: suh, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: voćne i cvjetne note.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

101. *„dell'Emilia"* / *„Emilia" Moscato*

KRATAK OPIS

Boja: zlatna slamnatožuta.

Miris: voćne note.

Okus: od suhog do slatkog, aromatičan, pun, s pravom razinom punine.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: zlatna slamnatožuta.

Miris: ugodno intenzivan, sa svježim i voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, intenzivan, aromatičan, bogat.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: zlatna slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Miris: voćne i cvjetne note.

Okus: sladak i bogat, ugodno svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,0 %.

Stvarna volumna alkoholna jakost: najmanja vrijednost 1 %, a najviša mora biti manja od 7 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 3,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: jarka slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta sa zlatnim odsjajem.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv, pun.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: zlatnožuta koja naginje jantarnoj boji.

Miris: blago aromatičan.

Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan, mirisan.

Okus: suh, pun i svjež, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: jarka slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i mirisan, s izraženim voćnim notama.

Okus: suh, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: aromatičan, mirisan.

Okus: od brut nature do suhog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: blijeda zlatnožuta, ponekad blijeda ružičasta ili bakrena.

Miris: blago mirisan, aromatičan.

Okus: suh, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: blijeda zlatnožuta, ponekad blijeda ružičasta ili bakrena.

Miris: blago mirisan, s voćnim notama.

Okus: suh, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: blijeda zlatnožuta, ponekad blijeda ružičasta ili bakrena.

Miris: aromatičan, mirisan.

Okus: od brut nature do suhog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: slamnatožuta sa zelenkastim nijansama.

Miris: blag i mirisan, s blagim aromatičnim notama.

Okus: suh, pun i svjež, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: blag i mirisan, s voćnim notama.

Okus: suh, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta.

Miris: aromatičan, mirisan.

Okus: od brut nature do suhog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka slamnatožuta.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv.

Okus: suh, pun i svjež, bogat, intenzivan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: jarka slamnatožuta.

Miris: blag, mirisan, s biljnim notama.

Okus: suh, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: blijeda slamnatožuta.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: zlatnožuta koja naginje jantarnoj boji.

Miris: blago aromatičan.

Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: jarka slamnatožuta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: slamnatožuta sa zlatnim odsjajem.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv, s biljnim notama.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: zlatnožuta koja naginje jantarnoj boji.

Miris: blago aromatičan.

Okus: ugodno srednje sladak ili sladak, topao, baršunast, ponekad blago svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 16 %, od čega je najmanje 12 % stvarnog vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,5 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Boja: jarka zlatnožuta.

Miris: blag, s biljnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, pun, blago aromatičan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 4,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: intenzivni, kratkotrajni.

Boja: jarka zlatnožuta.

Miris: blag, aromatičan i prepoznatljiv, s voćnim notama.

Okus: od suhog do slatkog, pun i svjež, bogat, intenzivan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

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

KRATAK OPIS

Mjehurići: nježni i dugotrajni.

Boja: zlatnožuta.

Miris: aromatičan, prepoznatljiv.

Okus: od brut nature do slatkog, svjež, skladan, s blagim naznakama kvasca.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Ako se proizvodi sekundarnom fermentacijom u boci, vino može biti mutno zbog taloga nakon fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost 5,0 g po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Obogaćivanje – zaslađivanje i sekundarna fermentacija

Relevantna ograničenja u pogledu enoloških postupaka

Prirodna volumna alkoholna jakost može se povećati obogaćivanjem koncentriranim moštom dobivenim od grožđa koje potječe s razgraničenog područja proizvodnje ili koncentriranim i pročišćenim moštom u granicama i kako je utvrđeno zakonodavstvom EU-a i nacionalnim zakonodavstvom.

Tipična oznaka zemljopisnog podrijetla „dell'Emilia" / „Emilia" rezervirana je za proizvode od vinove loze u odgovarajućim kategorijama za koje najmanje 85 % proizvoda, ili bilo kojih proizvoda na početku proizvodnog lanca vina, potječe s razgraničenog područja proizvodnje, uključujući sve proizvode za zaslađivanje i sekundarnu fermentaciju.

2. Fermentacija grožđa Pinot Nero bez kožice

Poseban enološki postupak

Biser vina i pjenušava vina tradicionalno se proizvode fermentacijom grožđa Pinot Nero bez kožice. Fermentacija grožđa Pinot Nero bez kožice omogućuje proizvodnju vina bijele boje i ugodne arome s elegantnim notama i dugotrajnom, finom pjenom.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – obuhvaćene su sve vrste osim vrste Passito

29 000 kg grožđa po hektaru

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – obuhvaćene su sve vrste osim vrste Passito

26 000 kg grožđa po hektaru

3. Malvasia (od sorte Malvasia di Candia Aromatica) – obuhvaćene su sve vrste osim vrste Passito

24 000 kg grožđa po hektaru

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – obuhvaćene su sve vrste osim vrste Passito

23 000 kg grožđa po hektaru

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – obuhvaćene su sve vrste osim vrste Passito

21 000 kg grožđa po hektaru

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – obuhvaćene su sve vrste osim vrste Passito

20 000 kg grožđa po hektaru

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – obuhvaćene su sve vrste osim vrste Passito

20 000 kg grožđa po hektaru

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 hektolitara po hektaru

9. Grechetto Gentile Passito

130 hektolitara po hektaru

10. Malvasia (od sorte Malvasia di Candia Aromatica) Passito

120 hektolitara po hektaru

11. Spergola Passito

115 hektolitara po hektaru

12. Sauvignon Passito

105 hektolitara po hektaru

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje na kojem se uzgaja grožđe za proizvodnju vina i djelomično fermentiranog mošta sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „dell'Emilia" / „Emilia" obuhvaća cijelo upravno područje pokrajina Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza i Reggio Emilia. U pokrajini Bologna zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „dell'Emilia" / „Emilia" može se označavati grožđe uzgojeno na desnoj obali rijeke Sillaro koje je namijenjeno za proizvodnju proizvoda od vinove loze obuhvaćenih oznakom, osim vrsta Lambrusco.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. A) *Informacije o zemljopisnom području*

1. Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Za sve kategorije obuhvaćene specifikacijom područje proizvodnje vina sa ZOZP-om „dell'Emilia" / „Emilia" obuhvaća cijelo upravno područje pokrajina Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza i Reggio Emilia.

Pedoklimatski uvjeti na tom su području ujednačeni zahvaljujući zajedničkom podrijetlu, poziciji i izloženosti zemljišta, a cijelo je područje pogodno za vinogradarske aktivnosti koje su ondje intenzivne. Konkretno, klimatski uvjeti oblikovali su jednolik krajobraz, što znači da se u vinogradima na cijelom području na kojem se proizvode vina sa ZOZP-om „dell'Emilia" / „Emilia" uglavnom primjenjuju iste tehnike uzgoja.

Radi homogenosti područjâ međudjelovanja sorti grožđa i okoliša području proizvodnje dodano je zemljište na desnoj obali rijeke Sillaro, koje pripada pokrajini Bologna. Pedoklimatska svojstva tog područja slična su svojstvima postojećeg područja proizvodnje, koje se odlikuje vrlo dubokim tlom srednje teksture, slabo do umjereno vapnenačkim u horizontu obrađenog tla i vrlo vapnenačkim u horizontima dubokog tla, od pH neutralnog do slabo lužnatog, s dobrom dostupnošću kisika i dobrim proizvodnim kapacitetima za glavne usjeve koji se mogu uzgajati.

To razgraničeno područje, koje od zapadnog kraja obuhvaća šest pokrajina, sastoji se od vrlo različitih krajobraza koji su gotovo jednako podijeljeni između ravnica i brežuljaka Apenina. Pedoklimatski uvjeti na tom su području ujednačeni zahvaljujući zajedničkom podrijetlu, poziciji i izloženosti zemljišta. Različiti aspekti klime oblikovali su ujednačen krajolik, zahvaljujući čemu su i usjevi ujednačeni. Tehnike uzgoja sorti vinove loze od kojih se proizvode vina s tipičnom oznakom zemljopisnog podrijetla „Emilia" stoga su vrlo homogene na cijelom tom području.

Ravnica, koja se uglavnom nalazi na nadmorskoj visini od 2 m do 70 m, obuhvaća neprekinuto područje od rijeke Po do obale Jadranskog mora i proteže se do širokih dolina Apenina koje dosežu nadmorsku visinu od 150 m. U ravnim podnožjima brežuljaka i na aluvijalnoj ravnici za koju su karakteristične vertikalne naslage sedimenti uglavnom potječu iz rijeka i potoka s Apenina, dok je sedimente vijugave ravnice i ravnice delte oblikovala rijeka Po.

Brežuljci Apenina čine neprekinuto područje koje se proteže od prvih brežuljaka do grebena Apenina, uključujući prijelaznu brežuljkastu visoravan, dok u jugoistočnom dijelu regije koji nije uključen u razgraničeno područje gotovo nema nizina. Nadmorska visina iznosi od 100 m do 2 200 m, ali većina vinograda nalazi se na nadmorskim visinama nižim od 600 m. Prevladavaju sedimentne stijene sa širokim rasponom litotipova (pješčenjak, glina, vapnenac, kreda, pijesak i konglomerati). Raspodjela tla složena je zbog raznolikih lokalnih orografskih čimbenika i utjecaja morfogenetskih procesa, složenosti geološke strukture i raspodjele litotipova te raznolikosti klime, vegetacije i ljudskog djelovanja.

Vinogradi se nalaze na različitim visinama, od ravnice naviše, ovisno o području, sortama vinove loze koje se uzgajaju te vinogradarskoj i enološkoj tradiciji. Najmanje vinove loze uzgaja se u visokim Apeninima, gdje je klima prehladna. Temperaturni obrasci na tom području vrlo su promjenjivi, od supkontinentalne umjerene klime (koja je najprikladnija za vinogradarsko područje) do umjereno hladne. Na ravnici klima je više kontinentalna, s prosječnim godišnjim vrijednostima od oko 14 – 16 °C. Godišnje padaline kreću se od 600 do 800 mm. U najvećoj mjeri padaju u jesen te u manjoj mjeri u proljeće. Količina padalina najmanja je u sjeveroistočnom dijelu, u delti rijeke Po, gdje je vidljiv utjecaj mora.

Do nestašice vode dolazi uglavnom ljeti, a ublažavaju je visoka relativna vlažnost zraka i dostupnost površinske vode. Količina padalina povećava se na većim nadmorskim visinama, pri čemu razine variraju od otprilike 800 mm na rubu Apenina iznad ravnica do preko 2 000 mm u visokim Apeninima, gdje je i više kišnih dana. Kretanje hidroklimatske ravnoteže isto je kao kretanje padalina, uz raspon vrijednosti od oko 400 mm na kopnenim ravnicama do 0 na srednjim Apeninima, pri čemu su vrijednosti pozitivne na višim nadmorskim visinama.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Između ljudskih čimbenika i okoliša postoji snažna povezanost jer stanovnici vinogradarskog područja imaju dugu tradiciju proizvodnje vina „Emilia”. Vinogradi su Emiliji prisutni od davnina, o čemu svjedoče koštice grožđa iz željeznog doba koje su pronađene na različitim lokalitetima kulture Terramare na tom području. Najstarije sorte u toj regiji su vinove loze Lambrusco, koje su zasigurno etruščanskog podrijetla i u svakom slučaju genetski bliže divljoj vinovoj lozi iz koje su odabrane. Paleoliguri, Etruščani i Rimljani sadili su vinovu lozu na razgraničenom području, na koje je utjecala i prisutnost keltskih populacija. Uslijed tih različitih utjecaja proširila su se dva sustava uzgoja: arbustum gallicum, sustav uzgoja vinove loze uspinjanjem na živa stabla, koji je viši i prikladniji za okruženja plodnih ravnica, i vinea characatae, niski sustav uzgoja grčkog podrijetla, koji je prikladan za brdovita područja. Kasnije nekoliko rimskih autora spominje i hvali širenje emilijskog vinogradarstva koje je uspješno i proizvodi dobra vina. Razvoj vinogradarstva nastavio se u srednjem vijeku zahvaljujući radu seljana i redovnika koji su proizvodili verjus na tom području. Pietro de' Crescenzi je 1300. pisao o oko 30 sorti vinove loze i vina koji se proizvode u Emiliji, od ravnica do planina, uključujući sorte Trebbiano, Grechetto Gentile („Pignuolo”) i Lambrusco.

Zanimljiv je povijesni prikaz razvoja vinogradarstva i samih vina od 14. stoljeća, od najnižih ravnica do najviših brežuljaka. Pietro de' Crescenzi piše: „Pripada drugoj vrsti, pod nazivom duracla, koja je vrlo crna i ima dugo grožđe te od koje se proizvodi dobro vrlo crno vino na vlažnim tlima, ali ne uspijeva u planinama ili na suhim mjestima: i ta se vrsta bira više od svih ostalih u Ferrari; postoji i druga vrsta, pod nazivom gmaresta, koja nije tako crna i ima dugo grožđe, prije zrenja joj otpadnu svi listovi, gorka je okusa koji podsjeća na ocat, sa srednjom količinom plodova i rijetkim grozdovima, od koje se dobiva izvrsno i vrlo ugodno vino; to grožđe ne vole jesti ni ptice ni psi ni ljudi; uobičajeno je u planinskim dijelovima Bologne.” Ugled vina Emilia zatim se proširio kroz stoljeća, što vrijedi i za crna i bijela, mirna i biser vina, kao i za likerska vina ili vina od prosušenoga grožđa, o čemu svjedoče razne međunarodne izložbe vina (npr. nacionalni katalog talijanske izložbe iz 1861.), sve dok nisu službeno priznata uvođenjem oznaka izvornosti. Norberto Marzotto sastavio je 1925. zanimljiv popis grožđa koje se uzgaja u različitim pokrajinama Emilije, u kojem su navedene sve sorte vrsta navedenih u članku 2., uključujući neke vrlo lokalne sorte kao što su Spergola, Moscato, Fogarina i Termarina. Autor nije spomenuo međunarodne sorte jer ga nisu zanimale, ali su i one bile raširene na cijelom tom području. Početkom pedesetih godina prošlog stoljeća vinogradarstvo na tom području ponovno je dobilo zamah i postalo gospodarski održivo zahvaljujući postojanim i znatnim komercijalnim uspjesima koji su omogućili da se vinima sa ZOZP-om „Emilia” trguje nadaleko, posebno onima proizvedenima od sorti vinove loze Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile i Trebbiano. Godine 1967. na predmetnom su području odobrene tri zaštićene oznake izvornosti, a u sljedećem desetljeću njihov je broj povećan na deset, čime je potvrđena snažna opredijeljenost tog područja za proizvodnju vina. Ministarskom odlukom od 18. studenog 1995. odobrena je tipična oznaka zemljopisnog podrijetla „dell'Emilia” / „Emilia”, čije su granice djelomično ili u potpunosti obuhvaćene širom oznakom „Emilia”.

Razgraničeno područje ima velik ukupni vinogradarski potencijal s obzirom na to da se u statističkim podacima ISTAT-a za 2000. navodi da je 32 427 hektara pod vinovom lozom. U tim vinogradima kroz godine su se uvijek proizvodile velike količine vina sa ZOZP-om „Emilia”. ISMEA-MIPAAF Observatory navodi da je 2009. proizvodnja grožđa dosegnula 130 000 tona te da se grožđe uzgajalo na oko 6 300 hektara, što je treća najveća proizvodnja neke oznake zemljopisnog podrijetla u zemlji. Crna vina prevladavaju nad bijelima.

Ljudski čimbenik ključan je za tipičnu oznaku zemljopisnog podrijetla u pogledu:

— sorti grožđa koje se uzgajaju u vinogradima: sorte grožđa su one koje se tradicionalno uzgajaju na razgraničenom području, među kojima je nekoliko sorti koje su autohtone na području Emilije i uzgajaju se samo lokalno,

— poljoprivrednih tehnika koje se primjenjuju: sustavi uzgoja i sadnje su sustavi koji su se s vremenom razvili na tom području i usmjereni su na ograničavanje prinosa i dobivanje značajki koje se zahtijevaju u specifikaciji. Pedoklimatski uvjeti prirodno potiču rast vinove loze, a poljoprivredna gospodarstva odlučila su se za sustav uzgoja trajnih kordonaca s obješenim granama koji može izdržati snažan rast biljaka te omogućiti ravnomjernu raspodjelu pupova, ostvarenje proizvodnog potencijala biljke, hvatanje energije sunčevog zračenja i dobro propuštanje zraka i svjetlosti do grozdova. Najčešći su sustavi uzgoja slobodni kordonac, poduprti kordonac, ženevska dvostruka zavjesa, guyot i sylvoz. Gustoća sadnje kreće se od 2 500 – 3 000 trsova po hektaru na nizinskim tlima do 3 000 – 4 000 trsova po hektaru na rubovima Apenina i u klancima na nižim visinama tog planinskog lanca. Najčešće korištene podloge su: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P,

— postupaka proizvodnje vina: tradicionalno su ustaljeni na tom području za proizvodnju crnih i bijelih mirnih ili biser vina za vrste dopuštene specifikacijom te za proizvodnju vina od prosušenoga grožđa i mladih vina.

8.2. B) *Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koji se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnoj sredini*

S analitičkog i organoleptičkog stajališta, vina obuhvaćena ovom specifikacijom proizvoda imaju vrlo jasna i prepoznatljiva svojstva, kako je opisano u članku 6., što znači da ih je moguće jasno identificirati i smatrati tipičnima za predmetno zemljopisno područje. U regiji Emilia općenito se uzgajaju biser vina, što je posljedica drevne lokalne tradicije kojom se kombiniraju vina iz ravnica i s obronaka te od istoka do zapada regije, ali postoji i niz važnih crnih i bijelih mirnih vina, uglavnom iz brežuljkastih područja.

Sortna crna vina uključuju mirna, uravnotežena i voćna vina kao što su Cabernet (Cabernet Franc i Sauvignon), Merlot, Pinot Nero i Sangiovese, za razliku od vina koja mogu biti mirna ili biser vina, kao što su vina Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta i Barbera ili uobičajenije mirisna biser vina uravnotežene kiselosti, kao što su vina Lambrusco, Fogarina i Fortana sa ZOZP-om „Emilia”.

Sva bijela vina proizvode se kao mirna ili biser vina, koja su raširenija, među ostalim od aromatičnih sorti kao što su Malvasia di Candia Aromatica i Moscato Bianco. Tradicionalni mjehurići biser vina pridonose uravnoteženju okusa pojačavanjem mirisa sorti grožđa. Bijela vina, kako ona od međunarodnih sorti grožđa kao što su Sauvignon ili Chardonnay tako i ona od regionalnih ili lokalnih sorti kao što su Grechetto Gentile, Montù ili Spergola, imaju pravu razinu kiselosti, uključujući jabučnu kiselinu, koja pojačava mirise sorti grožđa.

Na područjima koja su najpogodnija za vinogradarstvo proizvode se vina zanimljivog okusa i strukture, posebno na brežuljkastim područjima, gdje se mogu proizvesti strukturiranija vina, čak i vina od prosušenoga grožđa, koja su tradicionalna na tom području.

U mladim verzijama vina sa ZOZP-om „Emilia” note dobivene karbonskom maceracijom grožđa kombiniraju se sa senzornim svojstvima sorte grožđa i uvjetima uzgoja.

Proizvodnja pjenušavih vina izravno je izvedena iz proizvodnje biser vina, uz široku primjenu sekundarne fermentacije u velikim zatvorenim spremnicima od 1950. Tehnologije za proizvodnju pjenušavih vina, prihvaćene u skladu s važećim zakonodavstvom, omogućuju dobivanje različitih vrsta, od suhih do slatkih, ovisno o udjelu neprevrelog šećera.

8.3. C) *Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B*

Zbog njegovih raznolikih obilježja, na razgraničenom zemljopisnom području prakticiraju se različite vrste vinogradarstva i etablirale su se različite sorte grožđa specifične za svako područje. Oko 60 % vinograda „Emilia” nalazi se u ravnicama, a 38 % u podnožju planina (Istat, 2000.). Postojanje dvaju vinogradarskih makroregija u pokrajini Emilia-Romagna odražava se u njezinim vinima: na ravnicama se proizvode svježija i pitkija vina, dok se vina proizvedena na obroncima često odlikuju strukturiranijim, elegantnijim i postojanijim mirisima i okusima.

Općenito, sunčeva svjetlost i temperaturni uvjeti na području pod vinovom lozom na razgraničenom zemljopisnom području omogućuju dovoljno dozrijevanje grožđa. Temperaturne sume povezane s rastom najviše su u ravnicama, gdje iznose 2 400 stupnjeva (Winklerov indeks), i smanjuju se povećanjem nadmorske visine. Na obroncima su tradicionalna područja pod vinovom lozom na kojima se proizvode visokokvalitetna vina ona s najboljim klimatskim uvjetima, na padinama s dobrom izloženošću ili u dolinama zaštićenima od struja hladnog zraka.

Uzgoj vinove loze na obroncima raširenija je u pokrajinama Piacenza, Parma i Bologna. Sorte grožđa s kratkim ciklusom najbolje uspijevaju na višim nadmorskim visinama, gdje su vinogradi manje zastupljeni, s plitkim tlima koja su izložena intenzivnoj eroziji. U nizinskom području vladaju najbolji uvjeti za sorte kojima je najviše potrebna toplina, kao što su sorte Lambrusco, koje su najzastupljenije u središnjem dijelu regije, posebno u pokrajinama Reggio Emilia i Modena, dok na rubovima Apenina i na nižim visinama tog planinskog lanca, gdje je stjecište prvih brežuljaka i prvih dolina, vladaju idealni uvjeti za velik broj sorti grožđa, od bijelih do crnih, za proizvodnju mirnih i biser vina, pa čak i vina od prosušenoga grožđa. Ovdje je kontinentalna klima ublažena vjetrovitijim uvjetima i većom količinom oborina, a heterogenije padine i tla odabiru se prema željenoj vrsti proizvoda.

Količina padalina dovoljna je cijele godine zahvaljujući supkontinentalnoj klimi, a ljetne suše ublažene su prisutnošću vodotokova i dubokih tala na ravnicama te većim količinama padalina i njihovom boljom raspodjelom na brežuljcima, zbog čega su ta okruženja pogodna za uzgoj vinove loze.

Mnogo je karakterističnih lokalnih pojava, primjerice na ravnicama u blizini Ferrare, gdje su prisutna tla iz delte i obalnih ravnica, na nadmorskim visinama ispod razine mora, s plitkim hidromorfizmom, ali u kojima je dostupnost vode u tlu neutralizirana vrlo negativnom vrijednošću evapotranspiracije oborina. U tom okruženju tradicionalno se uzgaja sorta Fortana.

Međutim, općenito, zbog velikih razlika između noćnih i dnevnih temperatura u razdoblju dozrijevanja grožđa, u kombinaciji s pretežno subalkalnim ili alkalnim tlima s finom ili umjereno finom teksturom, nastaju mirisna vina s visokim udjelom polifenola, što im daje tipična organoleptička svojstva.

Vinogradarstvo i vinski proizvodi također se razlikuju od zapada do istoka u skladu s tradicijama pojedinih područja. Najveće količine vina proizvode se u ravnicama, koje uključuju povijesno etruščansko područje Emilia na kojem se proizvode vina Lambrusco, područje na kojem se uzgajaju sorte Trebbiano i posebno područje pokrajine Ferrara, u blizini obale, na kojem prevladava grožđe Fortana. Na brežuljcima, od zapada prema istoku, prisutna je grčko-rimska vinogradarska tradicija brežuljaka Piacenze, povezana sa sortama grožđa Barbera i Croatina, te tradicionalnom sortom Malvasia di Candia Aromatica, koja se proteže do sve brežuljaka u regijama Parma i Reggio Emilia. Na obroncima se uzgajaju mnoge druge međunarodne i lokalne sorte grožđa, uključujući sorte Sauvignon, Spergola, Montuni i Grechetto Gentile, koje su raširene na području Bologne, kao i crne sorte od kojih se proizvode vina u stilu Cabernet i Merlot Bordeaux. Na istočnim granicama brežuljkastog područja nalaze se i povijesne sorte Sangiovese i Albana.

O važnosti vinogradarstva na tom području svjedoče brojni vinogradi na razgraničenom području i stotine tisuća hektolitara vina „Emilia” koji se svake godine proizvode i stavljaju na tržište diljem svijeta.

8.4. *„dell'Emilia” / „Emilia” – kategorija: vino od prosušenoga grožđa*

Informacije o posebnim značajkama proizvoda koje se mogu pripisati zemljopisnom podrijetlu i uzročno-posljedičnoj vezi sa zemljopisnim područjem

Ovisno o sorti od koje se proizvodi, boja varira od zlatnožute do jantarne u bijelim vinima do granat crvene boje. Ima blagu i karakterističnu aromu s notama prosušenoga grožđa, koja je ponekad pikantna te podsjeća na med i zrelo voće. Okus je pun i skladan te može varirati od suhog do slatkog, iako većina vina ima veći sadržaj šećera.

Vina Passito mogu se proizvoditi od svih sorti grožđa, i bijelih i crnih, ali najčešće se proizvode od aromatičnih sorti (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) i poluaromatičnih sorti (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon itd.).

Grožđe se suši u posebnim prostorijama za sušenje, a duljina razdoblja prosušivanja varira ovisno o intenzitetu svojstava gotovog proizvoda koja se žele dobiti tom tehnikom.

Proizvođač bira grožđe od kojeg će proizvesti vina „Passito" na temelju specifičnih fizičkih i kvalitativnih svojstava grozdova.

Grozdovi s puno prostora između bobica posebno su pogodni za sušenje te se odabiru u vinogradu u vrijeme berbe.

Sušenju pogoduju izražene razlike u temperaturi između dana i noći, posebno u kasno ljeto i jesen.

Pedoklimatski uvjeti na području proizvodnje utječu na kvalitativna svojstva vina. Umjerena, hladna i vjetrovita klima, dobro drenirana tla u kojima je dostupno dovoljno vode zahvaljujući padalinama i u ljetnim mjesecima te izražene razlike između noćnih i dnevnih temperatura u razdoblju dozrijevanja grožđa osiguravaju optimalno dozrijevanje grozdova. Time se dobiva grožđe koje se uz dobar sadržaj šećera i kiselina odlikuje i drugim kvalitativnim i organoleptičkim svojstvima koja su specifična za svaku sortu i koja se odražavaju u vinima dobivenima od njih.

Stoga se uzročna povezanost temelji na posebnim značajkama proizvoda koje se mogu pripisati njegovu zemljopisnom podrijetlu.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Odstupanje od proizvodnje i prerade na razgraničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje od proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Opis uvjeta:

U skladu s odstupanjem iz članka 5. stavka 1. točke (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 postupak proizvodnje djelomično fermentiranog mošta i svih drugih kategorija vina sa ZOZP-om „dell'Emilia"/ „Emilia", uključujući proizvodnju i sekundarnu fermentaciju biser vina i pjenušavih vina, može se, osim na razgraničenom području proizvodnje, odvijati i unutar granica susjednih pokrajina Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua i Cremona.

Navođenje dviju ili više sorti vinove loze na etiketi

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Opis uvjeta:

Kako bi se na vinima sa ZOZP-om „dell'Emilia"/„Emilia" mogli navesti nazivi dviju ili više sorti vinove loze, udio grožđa svake manje zastupljene sorte mora biti veći od 15 % i sorte moraju biti navedene na etiketi silaznim redoslijedom s obzirom na stvarnu količinu upotrijebljenog grožđa.

Time se osigurava da tako dobivena i označena vina odražavaju svojstva svih sorti vinove loze od kojih su proizvedena kako bi se izbjeglo davanje zavaravajućih informacija potrošaču, s obzirom na to da relevantnim zakonodavstvom EU-a (članak 50. stavak 1. točka (c) podtočka ii. Uredbe (EZ) 2019/33) nije utvrđen minimalni postotak za manje zastupljene sorte vinove loze koje su upotrijebljene.

Ova ograničavajuća odredba u skladu je s člankom 58. stavkom 1. Uredbe (EZ) 2019/33, kojim se državama članicama omogućuje da u specifikacijama proizvoda utvrde strože odredbe o označivanju, među ostalim za označivanje sorti vinove loze.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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