C/2025/3207

6.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3207)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“dell’Emilia / Emilia”

PGI-IT-A0509-AM07 — 10.3.2025

1. **Naam van het product**

“dell’Emilia / Emilia”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Het gaat om standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze niet passen in de omschrijvingen in artikel 24, lid 3, van die verordening, want:

— de naam, het gebruik van de naam of de productcategorie worden niet gewijzigd;

— het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied dreigt niet teniet te worden gedaan;

— er worden geen verdere beperkingen gesteld aan het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Specificatie van categorieën*

Beschrijving:

De categorie mousserende wijnen “dell’Emilia / Emilia” is gespecificeerd: “vino spumante” (mousserende wijn).

Reden:

De wijziging is bedoeld om te verduidelijken welke categorieën mousserende wijn er worden geproduceerd.

De wijziging betreft artikel 1 van het productdossier.

2. *Toevoeging van een nieuw type met de naam van het druivenras ancellotta rosato (rosé) in de versies “wijn”, “parelwijn”, “mousserende wijn” en “gedeeltelijk gegiste druivenmost”*

Beschrijving:

Het nieuwe type Ancellotta rosato is toegevoegd in de versies “wijn”, “parelwijn”, “mousserende wijn” en “gedeeltelijk gegiste druivenmost”. Daarnaast is voor het bestaande type Ancellotta de term rosso (rood) toegevoegd om een onderscheid te maken tussen beide typen.

Reden:

De oenologische technieken hebben de afgelopen decennia een aanzienlijke ontwikkeling doorgemaakt. Hierdoor is de productie van roséwijnen, ook van druiven met een goede kleurintensiteit, eenvoudiger geworden. Bovendien is de afgelopen decennia de vraag naar roséwijnen — hoewel ze fluctueert — sterk toegenomen en toont de consument belangstelling voor deze wijnen. De mogelijkheid om roséwijnen van het druivenras ancellotta te produceren, is dan ook bedoeld om producenten meer kansen te bieden. Zo kunnen ze profiteren van de specifieke kenmerken van het druivenras, het type Ancellotta een nieuwe impuls geven en het aanbod voor de consument uitbreiden.

De wijziging betreft de artikelen 1 en 6 van het productdossier en het punt “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

3. *Toevoeging van de versie “gedeeltelijk gegiste druivenmost” voor het type met de naam van het druivenras lambrusco rosato*

Beschrijving:

Voor het type met de naam van het druivenras lambrusco rosato is de versie “gedeeltelijk gegiste druivenmost” toegevoegd.

Reden:

De versie “gedeeltelijk gegiste druivenmost” was al opgenomen voor de typen met de namen van de druivenrassen lambrusco rosso en lambrusco vinificato in bianco (bereid tot witte wijn). Het ontbreken van het type Lambrusco rosato betrof dus een toevallige omissie, zonder geldige reden. Bovendien moet rekening worden gehouden met het feit dat wat onder de kleuren “rood” of “rosé” wordt verstaan, sterk verschilt naargelang van de plaatselijke gebruiken en tradities, met name in de regio’s Emilia en Lombardije waar het druivenras lambrusco wordt geteeld. Om een kennelijke omissie recht te zetten en geschillen over de kleur van het product op elk niveau, zowel tussen marktdeelnemers in de sector als met de controle- en/of toezichthoudende instanties, te voorkomen is daarom voorgesteld de versie “gedeeltelijk gegiste druivenmost” ook op te nemen voor het type Lambrusco rosato.

De wijziging betreft de artikelen 1 en 6 van het productdossier en het punt “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

4. *Schrapping van bijlage 1 en bijbehorende verwijzingen*

Beschrijving:

Bijlage 1, met de lijst van druivenrassen die in de regio Emilia-Romagna mogen worden geteeld, is geschrapt, evenals elke verwijzing naar deze bijlage in het productdossier.

Reden:

Bijlage 1 wordt niet noodzakelijk geacht, omdat de bepaling in het productdossier die verwijst naar rassen die geschikt zijn voor teelt in de regio Emilia-Romagna, al uitputtend is. De lijst van rassen die mogen worden geteeld, wordt namelijk actueel gehouden door de regionale instantie. Een lijst van rassen in een bijlage bij het productdossier (bijlage 1) zou al snel achterhaald raken, zodra de regionale lijst wordt gewijzigd, waardoor het productdossier steeds opnieuw zou moeten worden aangepast.

De wijziging betreft artikel 2 van het productdossier en leidt tot de schrapping van bijlage 1.

5. *Toevoeging van twee nieuwe lambrusco-rassen aan het wijnstokrassenbestand*

Beschrijving:

De rassen lambrusco benetti en lambrusco del pellegrino zijn toegevoegd aan het wijnstokrassenbestand van de typen Lambrusco rosso, rosato en vinificato in bianco.

Reden:

De rassen lambrusco benetti en lambrusco del pellegrino worden al in het productiegebied geteeld en zijn opgenomen in de regionale lijst van rassen die mogen worden geteeld in de regio Emilia-Romagna. Als deze rassen zijn opgenomen in het wijnstokrassenbestand van de typen Lambrusco (rosso, rosato en vinificato in bianco), kunnen belangstellende producenten hun productie van deze druivenrassen optimaal benutten door ze te gebruiken voor de typische geografische aanduiding (indicazione geografica tipica — IGT) “dell’Emilia / Emilia” in de verschillende typen Lambrusco. Met deze wijziging wordt het productdossier van de IGT “dell’Emilia / Emilia” ook in overeenstemming gebracht met het productdossier van BOB-wijnen uit hetzelfde gebied met de naam van het druivenras lambrusco, waardoor producten met identieke wijnstokrassenbestanden kunnen worden heringedeeld.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier en de rubriek “Voornaamste wijndruivenras(sen)” van het enig document.

6. *Actualisering van verwijzingen naar wetgeving en formele correcties*

Beschrijving:

Verwijzingen naar de wetgeving zijn bijgewerkt en het productdossier is op diverse plaatsen gecorrigeerd zonder dat er sprake is van een inhoudelijke wijziging.

Reden:

Het productdossier moet verwijzen naar de thans geldende wetgeving en de tekst moest duidelijker en vloeiender worden geformuleerd.

De wijziging betreft de artikelen 5, 7 en 10 van het productdossier.

7. *Toevoeging van een specificatie betreffende de opbrengst van de verwerking van druiven tot wijn voor typen met de naam van het druivenras lambrusco*

Beschrijving:

Er is een nieuwe alinea toegevoegd om de opbrengst van de verwerking van druiven tot wijn te beperken voor typen met de naam van het druivenras lambrusco. Voor deze typen is de voor de verkoop beschikbare opbrengst van druiven met de naam van het druivenras lambrusco verhoogd tot 75 %; de overige 5 %, tot een maximumopbrengst van 80 %, mag geen aanspraak maken op de naam van het druivenras of moet worden heringedeeld als wijn zonder BOB/BGA.

Reden:

De wijziging is bedoeld om overexploitatie van de lambrusco-druiven te voorkomen, teneinde de productie te beperken en de economische waarde van Lambrusco-wijnen te beschermen.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

8. *Kleurintensiteit*

Beschrijving:

Er is een alinea toegevoegd om de maximaal toegestane kleurintensiteit te reguleren voor typen met de naam van het druivenras lambrusco die op de markt worden gebracht. Dit betreft producten in een voorstadium van wijn, wijnen, verpakte parel- en mousserende wijnen en onverpakte wijnen die aan de eindverbruiker worden verkocht met de typische geografische aanduiding “dell’Emilia / Emilia”.

Reden:

De wijziging is bedoeld om ervoor te zorgen dat producten van de IGT “dell’Emilia / Emilia” met de naam van het druivenras lambrusco binnen een nauwkeurig afgebakende kleurintensiteit blijven en verstoringen van de markt te voorkomen.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

9. *Verduidelijking van de tekst over de oorsprong van toegevoegde producten bij oenologische procedés zoals verzoeting en secundaire gisting*

Beschrijving:

De tekst van de alinea over de rassensamenstelling van typen met de naam van het druivenras is verbeterd, met name wat betreft de producten die worden toegevoegd bij oenologische procedés zoals verzoeting en secundaire gisting. Hiervoor is de verwijzing naar het “productiegebied” toegevoegd.

Reden:

De wijziging is bedoeld om te verduidelijken dat in dit artikel niet wordt verwezen naar wijngaarden, maar naar het grondgebied van de geografische aanduiding dat door bestuurlijke grenzen wordt afgebakend.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

10. *Toevoeging van een bepaling ter bescherming van de rasechtheid van typen met de naam van het druivenras lambrusco*

Beschrijving:

Er is een alinea toegevoegd om te verduidelijken dat producten van andere rassen dan de lambrusco-rassen — die in elk stadium van de verwerking en bereiding van typen met de naam van het druivenras lambrusco worden toegevoegd, met inbegrip van mogelijke assemblages met 15 % producten die zijn verkregen uit druiven die buiten het productiegebied zijn geoogst — alleen mogen worden gebruikt in assemblages met een product verkregen uit wijngaarden waar uitsluitend lambrusco-rassen worden geteeld.

Reden:

Deze wijziging is ingevoerd om de rasechtheid van typen met de naam van het druivenras lambrusco te beschermen in het belang van de consument. De wijziging is ook bedoeld om de waarde van producten van dit ras te verhogen en een beter toezicht mogelijk te maken op de productie en de toegevoegde producten in de verschillende stadia van de verwerking (tot aan de verpakte wijn die in de handel wordt gebracht), dankzij de positieve invloed op de kwaliteit van de geproduceerde wijnen en de economische waarde van de productie.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

11. *Correctie van de kenmerken met betrekking tot consumptie en toevoeging van kenmerken voor nieuwe typen*

Beschrijving:

De kenmerken met betrekking tot consumptie van bestaande typen zijn deels gecorrigeerd en de kenmerken van de nieuwe typen zijn toegevoegd. Daarnaast is er een alinea toegevoegd waarin wordt aangegeven dat wijnen van de IGT “dell’Emilia / Emilia” een lichte troebelheid kunnen vertonen als gevolg van de aanwezige gistingsresiduen. Dit geldt voor parelwijnen en mousserende wijnen die worden bereid door nagisting op de fles.

Reden:

De wijziging was noodzakelijk om onjuiste, onnauwkeurige of niet met de productcategorie overeenstemmende aanduidingen te corrigeren. Tegelijk konden de kenmerken van de nieuwe typen worden toegevoegd en konden de beschrijvingen worden verbeterd en bijgewerkt.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en de rubriek "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

12. *Toevoeging van de aanduiding "vivace" (levendig)*

Beschrijving:

In overeenstemming met de geldende EU-regels mag voortaan de traditionele aanduiding "vivace" worden gebruikt.

Reden:

Consumenten in deze regio, waar al eeuwenlang unieke mousserende wijnen worden bereid, waarderen wijnen met een zekere levendigheid, zelfs als het gaat om niet-mousserende wijnen.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

13. *Toevoeging van de mogelijkheid om de term "rosé" te gebruiken*

Beschrijving:

Op het etiket van wijnen met de kleur "rosato", ook wanneer de naam van het ras wordt vermeld, mag in plaats van "rosato" de term "rosé" worden gebruikt. Deze wijziging geldt ook voor alle versies van het type met de naam van het druivenras pinot grigio, dat tot rosé wordt bereid door maceratie van de schillen.

Reden:

Deze wijziging is bedoeld om tegemoet te komen aan de vraag vanuit de markt en de producenten.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

14. *Mogelijkheid tot vermelding van "rifermentazione in bottiglia" (nagisting op de fles) op het etiket*

Beschrijving:

Toegevoegd is een passage waarin de vermelding "rifermentazione in bottiglia" (nagisting op de fles) op het etiket wordt toegestaan.

Reden:

De wijziging is bedoeld om de consument te informeren over het gebruik van de productietechniek van nagisting op de fles, die de afgelopen jaren meermaals is heringevoerd voor parelwijnen. Omdat bij de productie van deze parelwijnen de moer vaak niet wordt verwijderd, zijn de wijnen troebel vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

15. *Toevoeging van een specificatie betreffende de rechtstreekse verkoop van onverpakte wijnen van de IGT "dell'Emilia / Emilia", Lambrusco-typen*

Beschrijving:

Er is een specificatie toegevoegd om de verkoop toe te staan van wijnen met de BGA "dell'Emilia / Emilia", Lambrusco-typen, met een restsuikergehalte van ten minste 5 gram per liter, dat nodig is voor latere natuurlijke gisting op de fles. De verkoop mag plaatsvinden in recipiënten zonder druk met een inhoud tussen van 10 tot 60 liter.

Reden:

Deze wijziging sluit aan op de gevestigde traditie om deze typen wijn, voldoende verzoet, rechtstreeks onverpakt aan de eindverbruiker te verkopen ("vendita in damigiana", verkoop in mandflessen). De wijn wordt vervolgens door consument zelf thuis gebotteld, om via nagisting op de fles de traditionele Lambrusco-parelwijn te verkrijgen. Dit is een traditionele gewoonte in Emilia die al is opgenomen in alle productdossiers voor wijnen met de BOB Lambrusco, waarbij is bepaald dat alleen het type "frizzante" in deze vorm in de handel mag worden gebracht.

De wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

16. *Herformulering van het verband met de geografische omgeving*

Beschrijving:

Het artikel over het verband met de geografische omgeving is niet gewijzigd, maar het werd noodzakelijk geacht het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document te herformuleren.

Reden:

De informatie die al in het productdossier is opgenomen, is toegevoegd aan het enig document. Deze herformulering mag dus van puur formele aard worden geacht.

De wijziging betreft het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

dell'Emilia / Emilia

2. **Type geografische aanduiding**

BGA — beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

8. Parelwijn

11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost

15. Wijn van ingedroogde druiven

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

—

1. *"dell'Emilia / Emilia" bianco*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: aangenaam intens, met overwegend bloemige en/of fruitige tonen die variëren naargelang van de gebruikte druivenrassen en de teeltomstandigheden;

smaak: droog tot zoet, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel;

geur: aangenaam intens, met hoofdzakelijk bloemige en fruitige tonen in verschillende combinaties, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;

smaak: droog tot zoet, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel van variërende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudgeel, neigend naar ambergeel;

geur: delicaat aroma;

smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel;

geur: aangenaam intens, met hoofdzakelijk bloemige en fruitige tonen in verschillende combinaties, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;

smaak: zoet;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *"dell'Emilia / Emilia" rosso*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met tonen van min of meer rijp fruit, soms met bloemige nuances, meestal viooltjes, en kruidige nuances, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen en het teeltgebied;

smaak: droog tot zoet, aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: droog tot zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: robijnrood of granaatrood van wisselende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, vol, met bloemige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: intens granaatrood;

geur: delicaat aroma; smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

12. *"dell'Emilia / Emilia" rosato*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse schakeringen;

geur: met overwegend fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, met precies de juiste soepelheid en frisheid, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse schakeringen;

geur: met licht bloemige tonen, vergezeld van meer uitgesproken fruitige nuances;

smaak: droog tot zoet, met precies de juiste soepelheid en frisheid, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: geurig, karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 %;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

16. *"dell'Emilia / Emilia" Ancellotta of Lancellotta rosso*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: intens robijnrood;

geur: vineus, met tonen van rijp fruit, soms met bloemige nuances;

smaak: droog tot zoet, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: intens robijnrood;

geur: vineus, met frisse fruitige toetsen;

smaak: droog tot zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: robijnrood of granaatrood van wisselende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, vol, met fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

21. *"dell'Emilia / Emilia" Ancellotta of Lancellotta rosato*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: met overwegend fruitige tonen en bloemige nuances;

smaak: droog tot zoet, soepel, fris, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: met overwegend fruitige tonen en bloemige nuances;

smaak: droog tot zoet, soepel, fris, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, met fruitige en bloemige tonen;

smaak: van "brut nature" tot zoet, fris, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: met overwegend fruitige tonen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, geraffineerd;

smaak: droog en met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: intens robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: droog, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

27. *"dell'Emilia / Emilia" Barbera spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: robijnrood of granaatrood van wisselende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, vol, met fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood of granaatrood van wisselende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met bloemige tonen;

smaak: droog tot zoet, aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: robijnrood of granaatrood van wisselende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, vol, met bloemige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: aangenaam, uitgesproken, geurig, karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: geurig, karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: met frisse fruitige en bloemige tonen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met bloemige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel;

geur: delicaat, geurig, vol, met bloemige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

41. *"dell'Emilia / Emilia" Malbo gentile*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met fruitige toetsen;

smaak: droog en met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

42. *"dell'Emilia / Emilia" Malbo gentile frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met fruitige toetsen;

smaak: droog, aangenaam smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

43. *"dell'Emilia / Emilia" Malbo gentile spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn, aanhoudend;

kleur: intens robijnrood;

geur: geurig, vineus;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

44. *"dell'Emilia / Emilia" Malbo gentile novello*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

45. *"dell'Emilia / Emilia" Malbo gentile passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: intens granaatrood;

geur: delicaat aroma;

smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: licht robijnrood;

geur: delicaat, geurig, aromatisch;

smaak: droog, fris en harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: licht robijnrood;

geur: delicaat, geurig en aromatisch, met fruitige tonen;

smaak: droog, fris en harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: licht robijnrood;

geur: geurig, aromatisch;

smaak: van brut nature tot droog, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

50. *"dell'Emilia / Emilia" Cabernet (druivenras cabernet franc en/of cabernet sauvignon)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helderrood;

geur: vineus, met kruidachtige toetsen;

smaak: droog, veel body;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

51. *"dell'Emilia / Emilia" Cabernet (druivenras cabernet franc en/of cabernet sauvignon) novello*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

52. *"dell'Emilia / Emilia" Cabernet franc*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helderrood;

geur: vineus, met kruidachtige toetsen;

smaak: droog, veel body;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

53. *"dell'Emilia / Emilia" Cabernet franc novello*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

54. *"dell'Emilia / Emilia" Cabernet sauvignon*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: diep robijnrood;

geur: vineus, met kruidachtige toetsen;

smaak: droog, veel body;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

55. *"dell'Emilia / Emilia" Cabernet sauvignon novello*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: zeer intens robijnrood;

geur: vineus, met toetsen van rijp fruit;

smaak: droog tot zoet, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood;

geur: vineus, met fruitige toetsen;

smaak: droog tot zoet, aangenaam smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: robijnrood tot granaatrood;

geur: vol, geurig, met fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: intens rood met granaatrode accenten;

geur: delicaat aroma;

smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met fruitige of bloemige tonen;

smaak: droog tot zoet, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige toetsen;

smaak: droog tot zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: helder robijnrood;

geur: delicaat, geurig;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met fruitige toetsen;

smaak: droog en met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met fruitige toetsen;

smaak: droog, aangenaam smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn, aanhoudend;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met fruitige toetsen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: intens granaatrood;

geur: delicaat aroma;

smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood van uiteenlopende intensiteit;

geur: vineus, met frisse fruitige en bloemige toetsen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

73. *"dell'Emilia" / "Emilia" Merlot*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: diep robijnrood;

geur: vineus, met kruidachtige toetsen;

smaak: droog, veel body;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: intens robijnrood;

geur: vineus met een licht bittere nasmaak;

smaak: droog, veel body;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder robijnrood;

geur: vineus, met duidelijke fruitige toetsen;

smaak: aangenaam soepel, met precies de juiste zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder strogeel;

geur: delicaat, geurig, aromatisch;

smaak: droog, fris en harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: helder strogeel;

geur: delicaat, geurig en aromatisch, met fruitige tonen;

smaak: droog, fris en harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel;

geur: geurig, aromatisch;

smaak: van brut nature tot droog, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 15 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: met overwegend fruitige tonen;

smaak: droog, rijk, fijn evenwichtig;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 %;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: aangenaam intens, met frisse en fruitige tonen;

smaak: droog, aangenaam van smaak;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 %;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel van variërende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: karakteristiek met bloemige en fruitige tonen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: lichtstrogeel;

geur: fruitig, met krachtige tonen van appel;

smaak: droog, fijn, elegant;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: lichtstrogeel;

geur: aangenaam intens, met fruitige tonen;

smaak: droog, aangenaam van smaak, elegant;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: lichtstrogeel;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot droog, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: lichtstrogeel;

geur: karakteristiek met bloemige en fruitige tonen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

88. *"dell'Emilia" / "Emilia" Malvasia (druivenras malvasia di candia aromatica)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudachtig strogeel;

geur: geurig, met fruitige en bloemige aromatische tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

89. *"dell'Emilia" / "Emilia" Malvasia (druivenras malvasia di candia aromatica) frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: goudachtig strogeel;

geur: geurig, met fruitige en bloemige aromatische tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

90. *"dell'Emilia" / "Emilia" Malvasia (druivenras malvasia di candia aromatica) spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel met gouden accenten;

geur: geurig, karakteristiek, vol;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

91. *"dell'Emilia" / "Emilia" Malvasia (druivenras malvasia di candia aromatica) passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudgeel, neigend naar ambergeel;

geur: delicaat aroma;

smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

92. *"dell'Emilia" / "Emilia" Malvasia (druivenras malvasia di candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel;

geur: karakteristiek met frisse bloemige en fruitige tonen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudachtig strogeel;

geur: geurig, met fruitige en bloemige aromatische tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: goudachtig strogeel;

geur: geurig, met fruitige en bloemige aromatische tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel met gouden accenten;

geur: geurig, karakteristiek;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel;

geur: karakteristiek met frisse bloemige en fruitige tonen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

97. *"dell'Emilia" / "Emilia" Montù*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: met overwegend fruitige tonen;

smaak: droog, rijk, fijn evenwichtig;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

98. *"dell'Emilia" / "Emilia" Mont frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: aangenaam intens, met frisse en fruitige tonen;

smaak: droog, aangenaam van smaak;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel van variërende intensiteit;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: karakteristiek met bloemige en fruitige tonen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

101. *"dell'Emilia" / "Emilia" Moscato*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudachtig strogeel;

geur: karakteristiek met fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, geurig, vol, fijn uitgebalanceerd;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: goudachtig strogeel;

geur: aangenaam intens, met frisse en fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, intens, aromatisch en smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: goudachtig strogeel;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: karakteristiek met bloemige en fruitige tonen;

smaak: zoet, aangenaam smaakvol en fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,0 % vol;

effectief alcohol-volumegehalte: minimaal 1 % vol, maximaal minder dan 7 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 13 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

105. *"dell'Emilia" / "Emilia" Grechetto gentile*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder strogeel;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

106. *"dell'Emilia" / "Emilia" Grechetto gentile frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: helder strogeel;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

107. *"dell'Emilia" / "Emilia" Grechetto gentile spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel met gouden accenten;

geur: geurig, karakteristiek, vol;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

108. *"dell'Emilia" / "Emilia" Grechetto gentile passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudgeel, neigend naar ambergeel;

geur: delicaat aroma;

smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: strogeel;

geur: delicaat, geurig, aromatisch;

smaak: droog, fris en harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: helder strogeel;

geur: delicaat, geurig en aromatisch, met fruitige tonen;

smaak: droog, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

111. *"dell'Emilia" / "Emilia" Pinot blanc spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel;

geur: geurig, aromatisch;

smaak: van brut nature tot droog, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: licht goudgeel, soms lichtroze of koperkleurig;

geur: delicaat, geurig;

smaak: droog, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: licht goudgeel, soms lichtroze of koperkleurig;

geur: delicate geur, met fruitige tonen;

smaak: droog, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: licht goudgeel, soms lichtroze of koperkleurig;

geur: geurig, aromatisch;

smaak: van brut nature tot droog, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: strogeel met groenachtige schakeringen;

geur: delicaat, geurig, met lichte aromatische tonen;

smaak: droog, fris en harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: strogeel;

geur: delicaat, geurig, met aromatische tonen;

smaak: droog, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel;

geur: geurig, aromatisch;

smaak: van brut nature tot droog, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder strogeel;

geur: geurig, karakteristiek;

smaak: droog, fris, smaakvol, intens;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: helder strogeel;

geur: delicaat, geurig, met plantaardige tonen;

smaak: droog, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: lichtstrogeel;

geur: geurig, karakteristiek;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudgeel, neigend naar ambergeel;

geur: delicaat aroma;

smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: strogeel;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: helder strogeel;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: strogeel met gouden accenten;

geur: geurig, karakteristiek, met plantaardige tonen;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: goudgeel, neigend naar ambergeel;

geur: delicaat aroma;

smaak: aangenaam zacht of zoet, warm, fluweelachtig, soms licht prikkelend;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 12 % vol);

minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

kleur: helder goudgeel;

geur: delicaat, met plantaardige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, licht aromatisch;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: levendig, vluchtig;

kleur: helder goudgeel;

geur: delicaat, geurig, karakteristiek, met fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: goudgeel;

geur: geurig, karakteristiek;

smaak: van brut nature tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Wijnen die worden bereid door nagisting op de fles, kunnen een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Verrijking — Verzoeting en secundaire gisting

   Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

   Het natuurlijke alcoholvolumegehalte mag worden verhoogd door verrijking met geconcentreerde druivenmost die verkregen is uit druiven uit het afgebakende productiegebied of met gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, binnen de grenzen van en zoals vastgesteld in de EU- en de nationale wetgeving.

   De typische geografische aanduiding “Emilia” of “dell’Emilia” mag bovendien enkel worden gebruikt voor de betrokken wijnbouwproducten, in de vermelde categorieën, wanneer ten minste 85 % van die producten, of producten in het stadium vóór de wijnbereiding, afkomstig is uit het afgebakende productiegebied, met inbegrip van producten die worden gebruikt voor verzoeting en secundaire gisting.

2. Bereiding van witte wijn van pinot nero-druiven

   Specifiek oenologisch procedé

   Parelwijnen en mousserende wijnen worden van oudsher verkregen door bereiding van witte wijn van pinot nero-druiven. Door de bereiding van witte wijn van pinot nero-druiven wordt namelijk een wijn verkregen met elegante en aangenaam aromatische geurnuances, die een aanhoudende schuimlaag met fijne bubbels kan geven.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Bianco, rosso, rosato, fogarina, fortana, lambrusco, montù, trebbiano — alle opgenomen soorten, met uitzondering van passito

   29 000 kilogram druiven per hectare

2. Alionza, ancellotta, moscato bianco, grechetto gentile — alle opgenomen soorten, met uitzondering van passito

   26 000 kilogram druiven per hectare

3. Malvasia (druivenras malvasia di candia aromatica) — alle opgenomen soorten, met uitzondering van passito

   24 000 kilogram druiven per hectare

4. Chardonnay, spergola, sauvignon — alle opgenomen soorten, met uitzondering van passito

   23 000 kilogram druiven per hectare

5. Barbera, cabernet, carbernet franc, sangiovese, — alle opgenomen soorten, met uitzondering van passito

   21 000 kilogram druiven per hectare

6. Cabernet sauvignon, malbo gentile, malvasia bianca, marzemino, merlot — alle opgenomen soorten, met uitzondering van passito

   20 000 kilogram druiven per hectare

7. Pinot bianco, pinot grigio, pinot nero, riesling italico — alle opgenomen soorten, met uitzondering van passito

   20 000 kilogram druiven per hectare

8. Bianco passito, rosso passito, fogarina passito

   145 hectoliter per hectare

9. Grechetto gentile passito

   130 hectoliter per hectare

10. Malvasia (druivensoort malvasia di candia aromatica) passito

    120 hectoliter per hectare

11. Spergola passito

    115 hectoliter per hectare

12. Sauvignon passito

105 hectoliter per hectare

13. Malbo gentile passito, marzemino passito

100 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het teeltgebied van de druiven die worden gebruikt voor de productie van wijn en gedeeltelijk gegiste druivenmost met de beschermde geografische aanduiding “dell’Emilia” / “Emilia” strekt zich uit over het gehele administratieve grondgebied van de provincies Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza en Reggio Emilia. In de provincie Bologna mag de BGA “dell’Emilia” / “Emilia” worden gebruikt voor druiven die op de rechteroever van de rivier Sillaro worden geteeld en die bestemd zijn voor de productie van de beschermde wijnbouwproducten, met uitzondering van de lambrusco-soorten.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. A) *Bijzonderheden over het geografische gebied*

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Voor alle onder het productdossier vallende wijncategorieën omvat het productiegebied voor de wijnen met de BGA "dell'Emilia" / "Emilia" het gehele administratieve grondgebied van de provincies Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza en Reggio Emilia.

De bodemgesteldheid en het klimaat in dit gebied zijn gelijkmatig door de gemeenschappelijke oorsprong, de glooiing en de ligging van het land. Bovendien is het hele gebied zeer geschikt voor de wijnbouwactiviteiten die daar floreren. In het bijzonder heeft zich door de klimatologische omstandigheden een uniform landschap gevormd. Daardoor worden in de wijngaarden in het hele gebied waar wijnen met de BGA "dell'Emilia" / "Emilia" worden geproduceerd, grotendeels dezelfde teelttechnieken gebruikt.

Om homogene productiegebieden te verkrijgen wat betreft de interactie tussen druivenrassen en het milieu, is het grondgebied van de provincie Bologna, dat gelegen is op de rechteroever van de rivier de Sillaro, geïntegreerd in het productiegebied. Dit gebied heeft bodem- en klimaatkenmerken die vergelijkbaar zijn met die van het huidige productiegebied, met zeer diepe bodems met een gemiddelde textuur, die licht tot matig kalkhoudend zijn in de bewerkte laag en sterk kalkhoudend in de diepere lagen. Deze bodems zijn neutraal tot laag alkalisch en bieden een goede zuurstofbeschikbaarheid en teeltmogelijkheden voor de belangrijkste landbouwgewassen.

Het afgebakende geografische gebied, dat zich vanaf het uiterste westen uitstrekt over zes provincies, omvat zeer heterogene landschappen, die bijna gelijkelijk verdeeld zijn tussen vlakten en reliëf van de Apennijnen. Het gebied kenmerkt zich door uniforme bodem- en klimaatomstandigheden dankzij de gemeenschappelijke oorsprong, glooiing en ligging van het land. Het klimaat heeft, in zijn verschillende vormen, het landschap en bijgevolg de gewassen geüniformeerd, zodat de druivenrassen die het wijnstokrassenbestand vormen van wijnen met de typische geografische aanduiding "Emilia", over het algemeen in het hele gebied met dezelfde teelttechnieken worden verbouwd.

Het laagland, dat over het algemeen tussen de 2 en 70 meter boven zeeniveau ligt, strekt zich uit over een aaneengesloten gebied van de rivier de Po tot de Adriatische kust en tot de brede Apennijnen-valleien die hoogten tot 150 meter boven de zeespiegel bereiken. Op de vlakte aan de voet van het gebergte en de alluviale vlakte die wordt gekenmerkt door verticale afzettingen, zijn de sedimenten voornamelijk afkomstig van de rivieren en stromen van de Apennijnen, terwijl de sedimenten van de meanderende vlakte en de deltavlakte werden gevormd door de rivier de Po.

Het reliëf van de Apennijnen beslaat een aaneengesloten gebied dat zich uitstrekt van de eerste heuvels tot de bergkam van de Apennijnen, met een glooiende overgangsvlakte, terwijl er vrijwel geen laagland is in het zuidoostelijke deel van het gebied dat buiten de afbakening valt. De hoogte varieert van 100 tot 2 200 meter, maar de meeste wijngaarden bevinden zich op minder dan 600 meter hoogte. Er is voornamelijk sedimentgesteente, met een grote verscheidenheid aan petrografische bestanddelen (zandsteen, klei, kalksteen, gips, zand, conglomeraten). De bodems vormen complexe mozaïeken als gevolg van de verscheidenheid aan lokale orografische factoren, de invloed van morfogenetische processen, de complexiteit van de geologische structuur, de spreiding van de petrografische bestanddelen en de diversiteit van het klimaat, de vegetatie en de menselijke interventie.

De wijngaarden bevinden zich op verschillende hoogten, in het laagland en hoger, afhankelijk van het gebied, de geteelde druivenrassen en de wijnbouw- en oenologische traditie; in de hoge Apennijnen, waar het klimaat te koud is, staan de minste wijnstokken. In het gebied verschillen de temperatuurpatronen sterk, variërend van subcontinentaal gematigd (het belangrijkst voor een wijnbouwgebied) tot koel gematigd. In het laagland is het klimaat meer continentaal, met gemiddelde jaartemperaturen van ongeveer 14 tot 16 °C. Er valt 600 tot 800 mm neerslag per jaar, voornamelijk in het najaar en in mindere mate in het voorjaar. De neerslag is het laagst in de noordoostelijke regio, bij de Po-delta, die ook wordt beïnvloed door de zee.

Watertekorten komen vooral in de zomer voor en worden beperkt door de hoge relatieve luchtvochtigheid en de beschikbaarheid van oppervlaktewater. Op grotere hoogten valt meer neerslag, variërend van ongeveer 800 mm aan de rand van de Apennijnen met uitzicht op de vlakten tot meer dan 2 000 mm in de hoge Apennijnen, waar regenachtige dagen ook vaker voorkomen. De hydro-klimaatbalans volgt dezelfde trend als de neerslag, met waarden variërend van ongeveer – 400 mm op de vlakten landinwaarts tot 0 in de Midden-Apennijnen en positieve waarden op hogere hoogten.

2) Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

De menselijke factoren die verband houden met dit productiegebied en die van oudsher hebben bijgedragen tot de productie van “Emilia”-wijn, spelen een fundamentele rol. De Emilia-wijngaarden kennen een heel lange geschiedenis: in verschillende terramare-nederzettingen in de regio zijn druivenpitten uit de ijzertijd gevonden. De lambrusco-druivensoorten zijn de oudste van de regio, hoogstwaarschijnlijk van Etruskische oorsprong en in elk geval genetisch dichter bij de wilde druif, waaruit ze zijn geselecteerd. De Paleoliguriërs, Etrusken en Romeinen hebben, mede onder invloed van de aanwezigheid van de Kelten, wijnstokken aangeplant in het afgebakende geografische gebied. Deze verschillende droegen bij tot de verspreiding van de *arbustum gallicum*, een wijnstok die langs levende steunstokken wordt geleid, hoger is en geschikt voor vruchtbare vlakten, en de *vinea characatae*, een lage wijnstok van Griekse oorsprong, die geschikt is voor heuvelachtige gebieden. Verschillende Romeinse auteurs vermeldden en prezen de verspreiding van de Emiliaanse wijnbouw, die floreerde en goede wijnen voortbracht. In de middeleeuwen zette de ontwikkeling van de wijnbouw zich voort dankzij inspanningen van de boeren en monniken van het platteland uit de regio. In 1300 meldde Pier de’ Crescenzi ongeveer dertig druivenrassen en wijnen die in Emilia werden geproduceerd, vanaf het laagland tot aan de bergen, waaronder trebbiano, grechetto gentile (“pignuolo”) en lambruschi.

Er bestaan interessante historische getuigenissen over de ontwikkeling van de wijnbouw en wijnbouwproducten sinds de veertiende eeuw, van de laagvlakten tot de hoogste heuvels, zoals die van Pier de’ Crescenzi: “En er is een andere soort genaamd *duracla*, die erg donker is, lange pitten heeft en een zeer donkere wijn van goede kwaliteit oplevert in vochtige en waterrijke gebieden, maar niet gedijt in de bergen of op droge plaatsen. Van alle soorten wordt deze in Ferrara het meest gewaardeerd. Daarnaast bestaat er nog een andere soort, genaamd *gmaresta*, die niet erg donker is, lange pitten heeft, al zijn bladeren verliest vóór de rijping, vruchten geeft met een zurige smaak die doet denken aan azijn, matig productief is, kleine trossen vormt, maar uitstekende en goed houdbare wijn oplevert. En deze druiven zijn niet gewild bij vogels, honden en zelfs niet bij mensen. De druif komt veel voor in de bergachtige gebieden rond Bologna.” De reputatie van Emilia-wijnen verspreidde zich vervolgens door de eeuwen heen, zowel wat betreft de productie van parelwijnen en niet-mousserende wijnen, als van rode en witte wijnen, likeurwijnen of wijnen van ingedroogde druiven, zoals blijkt uit verschillende internationale tentoonstellingen over wijnen (bijvoorbeeld de nationale catalogus van de Italiaanse tentoonstelling in 1861), wat uiteindelijk resulteerde in een officiële erkenning met de invoering van oorsprongsbenamingen. In 1925 stelde Norberto Marzotto een interessante lijst op van druivenrassen die in de verschillende provincies van Emilia werden geteeld, met inbegrip van alle rassen van de in artikel 2 genoemde soorten, waaronder enkele zeer lokale rassen zoals spergola, moscato, fogarina en termarina; internationale druivenrassen werden niet vermeld, omdat de auteur er geen belangstelling voor had, ook al waren die ook wijdverbreid in het gebied. In het begin van de jaren 1950 kreeg de wijnbouw in het gebied een nieuwe impuls en economische vitaliteit dankzij belangrijke en significante commerciële successen, waardoor de IGT-wijnen “Emilia”, met name die van de druivensoorten lambrusco, malvasia, grechetto gentile en trebbiano, op grote schaal werden verspreid. In 1967 werden in het betrokken gebied drie geregistreerde oorsprongsbenamingen goedgekeurd, een aantal dat in het volgende decennium opliep tot ongeveer tien, wat de sterke wijnbouwtraditie van het gebied onderstreepte. Op 18 november 1995 werd bij ministerieel besluit de introductie van de IGT “Emilia” of “Dell’Emilia” goedgekeurd, evenals van andere IGT-wijnen waarvan de begrenzing geheel of gedeeltelijk binnen de ruimere benaming “Emilia” valt.

Het totale wijnbouwpotentieel van het afgebakende gebied is groot, met 32 427 hectare wijnstokken in 2000 (Istat). De productie van de IGT-wijn “Emilia” uit deze wijngaarden is in de loop der jaren altijd aanzienlijk geweest: met 130 000 ton druiven op ongeveer 6 300 hectare was de IGT-wijn “Emilia” in 2009 de derde belangrijkste nationale geografische aanduiding (waarnemingscentrum ISMEA-Mipaaf). De rode wijnen zijn talrijker dan de witte wijnen.

De menselijke factor is essentieel voor de typische geografische aanduiding, wat betreft:

— het wijnstokrassenbestand van de wijngaarden: de rassen die van oudsher in het afgebakende geografische gebied worden geteeld; verscheidene hiervan zijn inheems in Emilia en komen alleen lokaal voor;

— de toegepaste landbouwtechnieken: de teeltmethoden en de plantafstanden die van oudsher in de regio zijn ontwikkeld om de opbrengsten te beperken en de in het productdossier vastgelegde kwaliteiten te verkrijgen; de bodem en het klimaat zijn bevorderlijk voor de natuurlijke groei van de wijnstok. De bedrijven hebben gekozen voor teeltmethoden die zijn gebaseerd op een systeem om metaaldraden aan te hangen met permanente hoofdtakken en hangende takken, om zo de krachtige groei van de planten in te dammen, een adequate verdeling van de knoppen mogelijk te maken, het productiepotentieel van de planten te bevorderen, het opvangen van stralingsenergie te vergemakkelijken en de trossen voldoende lucht en licht te geven. De meest gebruikte leimethoden zijn de vrije cordonsnoei, de Royat-snoei, "Geneva double curtain" en de Sylvoz-snoei. De beplantingsdichtheid varieert van 2 500 tot 3 000 wijnstokken per hectare op laaglandbodems en 3 000 tot 4 000 wijnstokken per hectare op bodems met geulerosie aan de rand van de Apennijnen en de lagere Apennijnen. De meest gebruikte onderstammen zijn: Kober5BB, SO4, 420A en 1103P.

— wijnbereidingsprocedés: het gaat om methoden die traditioneel in het gebied worden toegepast voor de productie van rode en witte, niet-mousserende of parelwijnen, overeenkomstig de soorten die zijn toegestaan in het productdossier, alsmede voor de productie van wijnen van ingedroogde druiven en nieuwe wijnen.

8.2. B) *Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

De wijnen waarop dit productdossier betrekking heeft, hebben vanuit analytisch en organoleptisch oogpunt zeer duidelijke en onderscheidende kenmerken, zoals beschreven in artikel 6. Hierdoor zijn ze zeer herkenbaar en goed te herleiden tot hun geografische omgeving. Over het algemeen is Emilia de bakermat van parelwijnen, het resultaat van een lange lokale traditie, die kenmerkend is voor zowel de wijnen van het laagland als die van de heuvels, van het oosten tot het westen van de regio, maar er worden ook belangrijke niet-mousserende rode en witte wijnen geproduceerd, voornamelijk in de heuvelachtige gebieden.

Bij de rode cepagewijnen wordt met name een onderscheid gemaakt tussen niet-mousserende, evenwichtige en fruitige wijnen zoals Cabernet (Cabernet Franc en Sauvignon), Merlot, Pinot Nero en Sangiovese, en wijnen van wijnstokken voor dubbel gebruik, die zowel in een niet-mousserende als in parelvorm bestaan, zoals Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta en Barbera, en meer typische parelwijnen die aromatisch zijn en een perfect evenwichtige zuurgraad hebben, zoals de IGT-wijnen "Emilia" Lambrusco, Fogarina en Fortana.

Alle witte wijnen worden geproduceerd in een niet-mousserende of parelvorm, waarbij de laatste meer wijdverspreid is, met inbegrip van aromatische rassen zoals malvasia di candia aromatica en moscato bianco. De traditionele aanwezigheid van kleine belletjes in parelwijnen draagt bij tot de smaakbalans, doordat de aroma's van de druivenrassen worden benadrukt. De witte wijnen, of ze nu gemaakt zijn van internationale rassen zoals sauvignon of chardonnay, of van regionale of lokale rassen zoals grechetto gentile, montù en spergola, hebben een goede zuurgraad, met name wat betreft appelzuur, die de aroma's van de rassen accentueert.

Vermeldenswaardig zijn de smaak en structuur die het best tot hun recht komen in de meest geschikte gebieden, met name op de hellingen, waar meer gestructureerde wijnen en wijnen van ingedroogde druiven, die traditioneel zijn voor dit gebied, kunnen worden geproduceerd.

In de Novello-wijnen (nieuwe wijn) van de IGT-wijnen "Emilia" worden de tonen die verband houden met koolzuurmaceratie van de druiven gecombineerd met de organoleptische kenmerken van de druivensoort en het groeimedium.

De productie van mousserende wijnen vindt zijn oorsprong in die van parelwijnen, die er vanaf de jaren 1950 voor hebben gezorgd dat nagisting in grote gesloten tanks opgang heeft gemaakt. De technieken voor de productie van mousserende wijnen zijn vastgesteld in overeenstemming met de geldende wetgeving en maken het mogelijk verschillende soorten wijn te verkrijgen, van droog tot zoet, afhankelijk van het restsuikergehalte.

8.3. C) *Beschrijving van de causale interactie tussen de in punt A) en de in punt B) bedoelde bijzonderheden*

Het afgebakende geografische gebied is een zeer variabel gebied, waarvan de kenmerken hebben geleid tot verschillende wijnbouwpraktijken en verschillende druivenrassen die specifiek zijn voor elke sector. De wijngaarden "Emilia" liggen voor ongeveer 60 % in het laagland en voor 38 % in heuvelachtig gebied; de bergen spelen slechts een marginale rol (Istat, 2000). De wijnen weerspiegelen de twee grote wijnbouwgebieden van Emilia-Romagna, het laagland, waar frissere en makkelijk te drinken wijnen worden geproduceerd, en het heuvelachtige gebied, waar de vaak meer gestructureerde, elegante wijnen worden bereid en de wijnen met geurige aroma's en lange afdronk.

Over het algemeen zorgen de zon- en temperatuursomstandigheden in het afgebakende geografische gebied ervoor dat de druiven op de met wijnstokken beplante oppervlakten de gewenste rijpheidsgraad bereiken. De warmtesommen zijn het hoogst in het laagland, met 2 400 graden (Winkler-index), vanaf waar ze met de hoogte afnemen. In het heuvelgebied bevinden de wijngaarden zich van oudsher in gebieden met de beste klimatologische omstandigheden, op goed aan de zon blootgestelde hellingen of in valleien die beter beschermd zijn tegen koude luchtstromen, waardoor bijzonder populaire wijnen kunnen worden verkregen.

De wijnbouw in heuvelgebieden is vooral wijdverbreid in de provincies Piacenza, Parma en Bologna. Op grotere hoogten, waar wijngaarden een meer marginale plaats innemen en waar de bodems ondiep zijn en onderhevig zijn aan hevige erosie, bevinden zich druivenrassen met een korte cyclus, die bijzonder geschikt zijn voor deze omgeving. In het laagland zijn de omstandigheden optimaal voor rassen die meer warmte vereisen, zoals de lambrusco-rassen, die vaker voorkomen in het centrale deel van de regio, met name in de provincies Reggio Emilia en Modena. Het gebied dat grenst aan de Apennijnen en de lagere Apennijnen, gekenmerkt door de aanwezigheid van de eerste heuvels en valleien, biedt de ideale omstandigheden voor een breed scala aan rassen, variërend van wit tot rood, die bestemd zijn voor de productie van niet-mousserende of parelwijnen of zelfs wijnen van ingedroogde druiven. Het continentale karakter van het klimaat wordt hier getemperd door meer wind en neerslag; de hellingen en de bodems, die meer heterogeen zijn, worden gekozen op basis van het beoogde product.

Het subcontinentale klimaat zorgt het hele jaar voor voldoende neerslag, terwijl de droogte in de zomer in het laagland wordt getemperd door de aanwezigheid van rivieren en stromen en diepe bodems, en in de heuvels door een betere intensiteit en verdeling van de neerslag, wat deze omgevingen gunstig maakt voor de wijnbouw.

Er zijn veel onderscheidende lokale omstandigheden, met name in het laagland, zoals in de omgeving van Ferrara, waar de delta- en kustvlakten die onder zeeniveau liggen, gekenmerkt worden door een ondiepe hydromorfie, maar waar de beschikbaarheid van water niettemin in evenwicht is door een zeer negatieve hydroklimatologische balans. Het ras fortana is van oudsher wijdverbreid.

De grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de rijpingsperiode van de druiven, in combinatie met de overwegend subalkalische of alkalische bodems met een fijne of matig fijne structuur, leveren over het algemeen voor aromatische wijnen op, die rijk zijn aan polyfenolen, waaraan ze hun typische organoleptische kenmerken te danken hebben.

De wijnbouw en de oenologische producten verschillen ook van west tot oost, afhankelijk van de tradities van elk gebied. In het laagland wordt de grootste hoeveelheid wijn geproduceerd. Dit gebied beslaat het historische gebied van het lambruschi-ras uit het Etruskische Emilia, een gebied waar het trebbiano-ras wordt geteeld en een specifiek gebied in de provincie Ferrara, vlakbij de kust, waar voornamelijk het ras fortana wordt verbouwd. In de heuvels, van west naar oost, komen we eerst de Grieks-Romeinse wijnbouwtraditie van de Piacenza-heuvels tegen, waar de druivensoorten barbera, croatina en de traditionele malvasia di candia aromatica worden verbouwd en die zich uitstrekken over de heuvels van Parma en Reggio Emilia. Op de heuvels zijn veel andere internationale of lokale rassen aanwezig, zoals sauvignon, spergola, montuni en grechetto gentile, waarvan de laatstgenoemde zeer wijdverbreid is in de regio Bologna, evenals de rode cabernet- en merlot-druiven, die de basis vormen voor Bordeauxwijnen. Aan de oostelijke grenzen van het heuvelgebied worden ook de historische druivenrassen sangiovese en albana verbouwd.

Het belang van de wijnbouw in dit wijnbouwgebied blijkt uit de aanzienlijke omvang van de wijngaarden in het afgebakende gebied en uit de honderdduizenden hectoliter “Emilia”-wijn die elk jaar wereldwijd worden geproduceerd en afgezet.

8.4. *“dell’Emilia” / “Emilia”, categorie: wijn van ingedroogde druiven*

Informatie over specifieke productkenmerken die zijn toe te schrijven aan de geografische herkomst en het oorzakelijke verband met het geografische gebied.

De kleur varieert van goudgeel tot amberkleurig bij witte wijnen en granaatkleur bij rode wijnen, afhankelijk van de gebruikte druivensoort. De geur is delicaat en karakteristiek, met tonen van rozijnen, soms kruidig, en doet denken aan honing en rijp fruit. De smaak is vol en harmonieus en kan variëren van droog tot zoet, hoewel de meeste wijnen een hoger suikergehalte hebben.

Wijn uit ingedroogde druiven kunnen worden bereid uit alle druivenrassen, zowel witte als rode, maar de meest gebruikte rassen zijn aromatische (moscato giallo, moscato rosa, traminer aromatico) en semi-aromatische rassen (goldtraminer, nosiola, riesling renano, sauvignon enz.).

Het indrogen vindt plaats in speciaal daarvoor bestemde ruimten. De duur van deze fase varieert en hangt af van de intensiteit van de kenmerken die door middel van deze techniek aan het eindproduct moeten worden meegegeven.

De producent bepaalt welke druiven voor wijnen van ingedroogde druiven worden gebruikt op basis van de specifieke fysische en kwaliteitskenmerken van de tros.

Trossen met veel ruimte tussen de druiven zijn bijzonder geschikt voor indroging en worden tijdens de oogst geselecteerd in de wijngaard.

De grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, die vooral in de late zomer en het najaar voorkomen, stimuleren het indrogen.

De kwaliteitskenmerken van de wijnen worden beïnvloed door de bodemgesteldheid en het klimaat in het productiegebied. De temperatuur, het koele en winderige klimaat, de bodem met goede drainage, de toereikende beschikbaarheid van water — dankzij een goede verdeling van de neerslag, zelfs in de zomermaanden — en de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht terwijl de druiven rijpen, zorgen voor optimale rijping van de trossen druiven. Zo ontstaan er druiven met een goed suiker- en zuurgehalte, in combinatie met andere kwaliteits- en organoleptische kenmerken die typerend zijn voor iedere variëteit en naar voren komen in de daarvan gemaakte wijnen.

Het oorzakelijke verband is dus gebaseerd op de specifieke kwaliteit van het product, die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Afwijking betreffende de wijnbereiding en verwerking in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig de in artikel 5, lid 1, punt b), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 vastgestelde afwijking mag de bereiding van gedeeltelijk gegiste druivenmost en alle andere categorieën wijn met de BGA “dell’Emilia” / “Emilia”, met inbegrip van de productie en de secundaire gisting van parelwijn en mousserende wijn, behalve in het afgebakende productiegebied ook plaatsvinden binnen de grenzen van de naburige provincies Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua en Cremona.

Vermelding van twee of meer druivenrassen op het etiket

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Beschrijving van de voorwaarde:

Om wijnen met de BGA “dell’Emilia” / “Emilia” met de namen van twee of meer druivenrassen aan te duiden, moet het “secundaire” ras meer dan 15 % van het totaal uitmaken; de rassen moeten op het etiket worden vermeld in aflopende volgorde van de totale hoeveelheid gebruikte druiven.

Het doel hiervan is ervoor te zorgen dat de aldus verkregen en aangeduide wijnen de kenmerken weerspiegelen van alle druivenrassen waarvan zij zijn vervaardigd om te voorkomen dat de consument misleidende informatie krijgt gepresenteerd, aangezien in de desbetreffende EU-wetgeving (artikel 50, lid 1, punt a), ii), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33) geen minimumpercentage voor de gebruikte "secundaire" druivenrassen is vastgesteld.

Deze beperkende bepaling is in overeenstemming met artikel 58, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33, op grond waarvan de lidstaten in het productdossier restrictievere etiketteringsvoorschriften kunnen vaststellen, onder meer voor de aanduiding van druivenrassen.

Link naar het productdossier

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