C/2025/3207

6.6.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/3207)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„dell'Emilia / Emilia"

PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„dell'Emilia / Emilia"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany te są zgodne z definicją zmiany standardowej zawartą w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzą one w zakres definicji zawartych w art. 24 ust. 3 tego samego rozporządzenia. Innymi słowy:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub na zmianie korzystania z tej nazwy lub zmianie kategorii produktu;

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Dodanie specyfikacji kategorii*

Opis:

Określono kategorię, do której należą wina musujące „dell'Emilia / Emilia" („wina musujące").

Uzasadnienie:

Zmiana ma na celu doprecyzowanie kategorii produkowanego wina musującego.

Zmiana dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu.

2. *Dodanie nowego rodzaju „Ancellotta rosato" w kategoriach „wino", „wino półmusujące", „wino musujące" i „częściowo sfermentowany moszcz"*

Opis:

Wprowadzono nowy rodzaj „Ancellotta rosato" (w kategoriach „wino", „wino półmusujące", „wino musujące" i „częściowo sfermentowany moszcz") oraz dodano określenie „rosso" do istniejącego rodzaju „Ancellotta" w celu rozróżnienia tych dwóch rodzajów.

Uzasadnienie:

W ostatnich dziesięcioleciach techniki enologiczne znacznie i znacząco się poprawiły, w związku z czym obecnie łatwo jest produkować wina różowe z winogron o dużej intensywności barwy. Ponadto w ostatnich dziesięcioleciach popyt na wina różowe, choć ulega wahaniom, znacznie wzrósł. Wina takie są bowiem atrakcyjne dla konsumentów. Możliwość produkcji win różowych z winogron odmiany „Ancellotta" ma zatem na celu zapewnienie producentom dodatkowej możliwości wykorzystania szczególnych cech tej odmiany, a jednocześnie rewitalizacji win rodzaju „Ancellotta" w celu rozszerzenia oferty dla konsumentów.

Zmiana dotyczy pkt 1 i 6 specyfikacji produktu oraz punktu „Opis wina lub win" w jednolitym dokumencie.

3. *Dodanie kategorii „częściowo sfermentowany moszcz" w odniesieniu do rodzaju „Lambrusco rosato"*

Opis:

W odniesieniu do rodzaju „Lambrusco rosato" dodano kategorię „częściowo sfermentowany moszcz".

Uzasadnienie:

Kategoria „częściowo sfermentowany moszcz" istnieje już w przypadku rodzajów „Lambrusco rosso" i „Lambrusco vinificato in bianco". W związku z tym najbardziej prawdopodobnym powodem nieobecności tej kategorii w rodzaju „Lambrusco rosato" wydaje się przypadkowe pominięcie. Należy ponadto pamiętać, że pojęcie win „czerwonych" lub „różowych" jest dość różne na poszczególnych obszarach i zależy od lokalnych tradycji i zwyczajów, w szczególności w regionach Emilia-Romania i Lombardia, na których uprawiana jest odmiana winorośli „Lambrusco". Proponuje się zatem dodanie kategorii „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy" do rodzaju „Lambrusco rosato", zarówno w celu skorygowania oczywistego błędu, jak i uniknięcia sporów co do koloru produktu na jakimkolwiek szczeblu, czy to między podmiotami działającymi w sektorze, czy też względem organów kontrolnych lub nadzorczych.

Zmiana dotyczy pkt 1 i 6 specyfikacji produktu oraz punktu „Opis wina lub win" w jednolitym dokumencie.

4. *Uchylenie załącznika 1 i odniesień do niego*

Opis:

Skreślono załącznik 1 zawierający wykaz odmian, które mogą być uprawiane w regionie Emilia-Romania, i w związku z tym usunięto również wszystkie odniesienia do tego załącznika zawarte w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Uznaje się, że załącznik 1 nie jest konieczny, ponieważ odnośny przepis w specyfikacji, który dotyczy odmian nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania, jest już wyczerpujący. Władze regionalne aktualizują bowiem stale wykaz odmian, które mogą być uprawiane. Jeżeli wykaz odmian znajduje się w załączniku do specyfikacji (załącznik 1), załącznik ten staje się nieaktualny za każdym razem, gdy wprowadza się zmiany w wykazie regionalnym, co powoduje konieczność ciągłego wprowadzania zmian w specyfikacji.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i polega na usunięciu załącznika 1.

5. *Dodanie dwóch nowych odmian „Lambrusco" do kombinacji odmian winorośli*

Opis:

Odmiany „Lambrusco Benetti" i „Lambrusco del Pellegrino" dodano do kombinacji odmian winorośli w przypadku rodzajów „Lambrusco" „rosso", „rosato" i „vinificato in bianco".

Uzasadnienie:

Odmiany „Lambrusco Benetti" i „Lambrusco del Pellegrino" są zawarte w regionalnym wykazie odmian winorośli, które mogą być uprawiane w regionie Emilia-Romania, a zatem są uprawiane na obszarze produkcji. Dodanie tych odmian do kombinacji odmian dla rodzajów „Lambrusco" „rosso", „rosato" i „vinificato in bianco" umożliwia zainteresowanym producentom zwiększenie wartości swoich produktów poprzez wykorzystanie ich do produkcji różnych rodzajów „Lambrusco" objętych typowym oznaczeniem geograficznym „dell'Emilia / Emilia". Zmiana powoduje również dostosowanie specyfikacji typowego oznaczenia geograficznego „dell'Emilia / Emilia" do specyfikacji win objętych ChNP na tym samym obszarze opatrzonych nazwą odmiany winorośli „Lambrusco", umożliwiając w ten sposób zmianę klasyfikacji produktów z identycznymi kombinacjami odmian winorośli.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i punktu „Odmiany winorośli" w jednolitym dokumencie.

6. *Aktualizacja odniesień do przepisów i poprawki redakcyjne*

Opis:

Zaktualizowano odniesienia do aktów prawnych i wprowadzono poprawki redakcyjne w różnych punktach specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Zmiany wprowadzono w celu uwzględnienia prawidłowych odniesień do aktów prawnych oraz uczynienia tekstu jaśniejszym i łatwiejszym do odczytania.

Zmiana dotyczy pkt 5, 7 i 10 specyfikacji produktu.

7. *Dodanie specyfikacji dotyczącej wydajności przetwarzania winogron/wina w odniesieniu do rodzajów opatrzonych nazwą odmiany winorośli „Lambrusco"*

Opis:

Dodano nowy ustęp, aby szczegółowo określić wydajność przetwarzania winogron/wina w odniesieniu do rodzajów opatrzonych nazwą odmiany winorośli „Lambrusco". W przypadku tych rodzajów dozwoloną wydajność winogron „Lambrusco" ustalono na poziomie 75 %, natomiast pozostała wydajność na poziomie 5 % – do maksymalnej wydajności 80 % – musi być podana na etykiecie bez wskazywania nazwy odmiany winorośli lub przeklasyfikowana na wino nieobjęte ChNP/ChOG.

Uzasadnienie:

Zmiana została wprowadzona, aby zapobiec nadmiernej eksploatacji winogron „Lambrusco". Ma ona na celu ograniczenie produkcji przy jednoczesnej ochronie wartości gospodarczej win „Lambrusco".

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

8. *Definicja intensywności barwy*

Opis:

Dodano punkt w celu określenia maksymalnej intensywności barwy dozwolonej na potrzeby obrotu w odniesieniu do rodzajów opatrzonych nazwą odmiany winorośli „Lambrusco". Dotyczy to odnośnych produktów na wcześniejszym etapie produkcji wina, win, butelkowanych win półmusujących i musujących oraz win sprzedawanych luzem konsumentowi końcowemu z wykorzystaniem typowego oznaczenia geograficznego „dell'Emilia / Emilia".

Uzasadnienie:

Zmiana została wprowadzona w celu utrzymania w przypadku produktów objętych ChOG „dell'Emilia / Emilia" opatrzonych nazwą odmiany winorośli „Lambrusco" ściśle określonego zakresu intensywności barwy oraz w celu uniknięcia zakłóceń na rynku.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

9. *Wyjaśnienie sformułowania dotyczącego pochodzenia produktów dodanych podczas stosowania praktyk enologicznych, takich jak słodzenie i druga fermentacja*

Opis:

Brzmienie punktu dotyczącego odmian winorośli wykorzystywanych w rodzajach opatrzonych nazwą odmiany winorośli, ze szczególnym uwzględnieniem ilości produktów dodanych podczas stosowania praktyk enologicznych, takich jak słodzenie i druga fermentacja, zmieniono poprzez dodanie odniesienia do obszaru produkcji.

Uzasadnienie:

Zmiana została wprowadzona w celu wyjaśnienia, że punkt ten nie odnosi się do winnic, lecz do terytorium, na którym stosuje się oznaczenie geograficzne, wyznaczonego granicami administracyjnymi.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

10. *Dodanie specyfikacji w celu ochrony tożsamości odmianowej w odniesieniu do rodzajów opatrzonych nazwą odmiany winorośli „Lambrusco"*

Opis:

Dodano punkt określający, że wszelkie produkty uzyskane z odmian innych niż odmiany z rodziny „Lambrusco" – dodawane na dowolnym etapie przetwarzania i przygotowywania rodzajów opatrzonych nazwą odmiany „Lambrusco", w tym ewentualne mieszanie, do 15 %, z produktami uzyskanymi z winogron zebranych poza obszarem produkcji – mogą być mieszane wyłącznie z produktami uzyskanymi z winnic, w których uprawia się wyłącznie odmiany „Lambrusco".

Uzasadnienie:

Zmiana ma na celu ochronę tożsamości odmianowej rodzajów „Lambrusco", w interesie konsumentów i w celu zwiększenia wartości produktów uzyskiwanych z tej odmiany oraz umożliwienia większej kontroli produkcji i produktów dodawanych na różnych etapach przetwarzania, aż do momentu dopuszczenia do konsumpcji wina pakowanego, co ma pozytywny wpływ na jakość produkowanych win i wartość ekonomiczną produktów.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

11. *Korekta cech charakterystycznych w momencie wprowadzenia do obrotu i dodanie cech charakterystycznych w odniesieniu do nowych rodzajów*

Opis:

Skorygowano niektóre cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesieniu do istniejących rodzajów i dodano cechy charakterystyczne w odniesieniu do nowych rodzajów. Ponadto dodano punkt dotyczący ewentualności wystąpienia mętnienia w przypadku win półmusujących i musujących objętych typowym oznaczeniem geograficznym „dell'Emilia/Emilia", produkowanych przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce, ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna, aby można było usunąć terminy, które były niedokładne, niejasne lub niespójne z kategorią produktu i dodać cechy charakterystyczne w odniesieniu do nowych rodzajów, a także w celu poprawy i aktualizacji opisów produktów.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i punktu „Opis wina lub win" w jednolitym dokumencie.

12. *Dodanie określenia „vivace"*

Opis:

Dodano możliwość stosowania tradycyjnego określenia „vivace" zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Uzasadnienie:

Zmiana została wprowadzona, ponieważ konsumenci na tym obszarze, na którym wina bąbelkowe są produkowane od wieków, cenią wina charakteryzujące się pewnym musowaniem, nawet jeśli wina te należą do rodzaju win niemusujących.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

13. *Dodanie możliwości stosowania określenia „rosé"*

Opis:

Dodano możliwość stosowania określenia „rosé", jako alternatywy dla określenia „rosato" na etykietach wszystkich kategorii win różowych, w tym win opatrzonych nazwą odmiany winorośli, a także – w odniesieniu do odmiany winorośli „Pinot grigio" – gdy jest ona przetwarzana na wino różowe poprzez maceracją na skórkach.

Uzasadnienie:

Zmianę wprowadzono, aby zaspokoić potrzeby rynku i producentów.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

14. *Możliwość stosowania na etykiecie określenia „rifermentazione in bottiglia" (druga fermentacja w butelce)*

Opis:

Dodano podpunkt umożliwiający stosowanie na etykiecie określenia „rifermentazione in bottiglia".

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono w celu odpowiedniego informowania konsumentów o stosowaniu techniki produkcji z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce, którą stosuje się częściej w ostatnich latach w celu uzyskiwania win półmusujących. Często z tych win nie usuwa się osadu fermentacyjnego, a obecność pozostałości nierzadko sprawia, że wino wydaje się „mętne".

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

15. *Dodanie specyfikacji dotyczącej bezpośredniej sprzedaży luzem win „Emilia" objętych ChOG w odniesieniu do rodzajów „Lambrusco"*

Opis:

Dodano specyfikację umożliwiającą sprzedaż win „dell'Emilia / Emilia" rodzaju „Lambrusco" objętych ChOG, których minimalna zawartość cukru resztkowego niezbędnego do ich późniejszej naturalnej fermentacji w butelce wynosi 5 gramów na litr, w pojemnikach bez hermetyzacji o pojemności od 10 do 60 litrów.

Uzasadnienie:

Zmiana została wprowadzona, ponieważ tradycyjnie wina tego rodzaju, po odpowiednim słodzeniu, są sprzedawane luzem konsumentom końcowym („sprzedaż w dymionie"). Następnie konsumenci butelkują wino we własnym zakresie w celu uzyskania tradycyjnego wina półmusującego Lambrusco metodą drugiej fermentacji w butelce. Zwyczaj ten jest tak mocno zakorzeniony w regionie Emilia, że został już zapisany we wszystkich specyfikacjach win Lambrusco objętych ChNP. Określono w nich, że w ten sposób może być wprowadzane do obrotu wyłącznie wino półmusujące.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

16. *Aktualizacja związku ze środowiskiem geograficznym*

Opis:

Punktu dotyczącego związku ze środowiskiem geograficznym nie zmieniono, ale postanowiono przeredagować punkt „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie:

Celem było włączenie do jednolitego dokumentu informacji zawartych już w specyfikacji produktu. Zmiana ta ma zatem charakter czysto redakcyjny.

Zmiana dotyczy punktu „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

dell'Emilia / Emilia

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

8. Wino półmusujące

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

15. Wino z suszonych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

—

1. *„dell'Emilia / Emilia" bianco*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: o prawidłowej intensywności, z nutami kwiatowymi lub owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli i środowiska uprawy;

Smak: od wytrawnego po słodki, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: o prawidłowej intensywności, przede wszystkim świeży z nutami kwiatowymi i owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli;

Smak: od wytrawnego po słodki, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny, z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złotożółta, przechodząca w bursztyn;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: o prawidłowej intensywności, przede wszystkim świeży z nutami kwiatowymi i owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli;

Smak: słodki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

6. *„dell'Emilia / Emilia" rosso*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, z nutami bardziej lub mniej dojrzałych owoców, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe, zwykle fiołkowe, a także nuty korzenne, w zależności od wykorzystanych odmian winorośli i obszaru uprawy;

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: od wytrawnego po słodki, aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i szeroki z nutami kwiatowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie czerwona przypominająca barwę owocu granatu;

Aromat: delikatnie wonny; Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

12. *„dell'Emilia / Emilia" rosato*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach;

Aromat: przeważające nuty owocowe;

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach;

Aromat: z delikatnymi nutami kwiatowymi, którym towarzyszą bardziej wyraziste nuty owocowe;

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie rubinowa;

Aromat: winny, z nutami dojrzałych owoców, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe;

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: intensywnie rubinowa;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi nutami;

Smak: od wytrawnego po słodki, aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i szeroki z nutami owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: z przeważająco owocowymi nutami, którym towarzyszą nuty kwiatowe;

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, świeży, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: z przeważająco owocowymi nutami, którym towarzyszą nuty kwiatowe;

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, świeży, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: delikatny i wonny, z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: przeważające nuty owocowe;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

25. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, przyjemnie subtelny;

Smak: wytrawny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: intensywnie rubinowa;

Aromat: winny, z wyrazistymi owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, z przyjemną świeżością i kwasowością;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i szeroki z nutami owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i szeroki z nutami kwiatowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: przyjemny, ostry, wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i szeroki z nutami kwiatowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, z owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, z owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, przyjemnie aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: intensywnie rubinowa;

Aromat: wonny, winny;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie czerwona przypominająca barwę owocu granatu;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: bladorubinowa;

Aromat: delikatny, wonny, pachnący;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: bladorubinowa;

Aromat: delikatny, wonny i pachnący o wyrazistych nutach owocowych;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: bladorubinowa;

Aromat: wonny, pachnący;

Smak: od „brut nature" po wytrawny, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

50. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (ze szczepu Cabernet franc lub Cabernet sauvignon)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasnoczerwona;

Aromat: winny, z trawiastymi nutami;

Smak: wytrawny, pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

51. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (ze szczepu Cabernet franc lub Cabernet sauvignon) novello*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasnoczerwona;

Aromat: winny, z trawiastymi nutami;

Smak: wytrawny, pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: ciemna rubinowa;

Aromat: winny, z trawiastymi nutami;

Smak: wytrawny, pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

56. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: bardzo intensywnie rubinowa;

Aromat: winny, z nutami dojrzałych owoców;

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa;

Aromat: winny, z owocowymi nutami;

Smak: od wytrawnego po słodki, przyjemnie aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Piana: delikatna i długotrwała;

Barwa: o barwie owocu granatu, rubinowa;

Aromat: szeroki i wonny, z owocowymi nutami;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: ciemnoczerwona z odcieniami owocu granatu;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

62. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, z owocowymi lub kwiatowymi nutami;

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi nutami;

Smak: od wytrawnego po słodki, aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: delikatny, wonny;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, z owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, z owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, przyjemnie aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, z owocowymi nutami;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie czerwona przypominająca barwę owocu granatu;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

73. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: ciemna rubinowa;

Aromat: winny, z trawiastymi nutami;

Smak: wytrawny, pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie rubinowa;

Aromat: winny, z gorzkim posmakiem;

Smak: wytrawny, pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasna rubinowa;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny, pachnący;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i pachnący o wyrazistych nutach owocowych;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: wonny, pachnący;

Smak: od „brut nature" po wytrawny, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

80. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: z przeważająco owocowymi nutami

Smak: wytrawny i bogaty, odpowiednio cielisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: przyjemnie intensywny, ze świeżymi i owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: z owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: blado-słomkowożółta;

Aromat: owocowy, z wyrazistą nutą jabłka;

Smak: wytrawny, delikatny, elegancki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: blado-słomkowożółta;

Aromat: przyjemnie intensywny, z owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, apetyczny, elegancki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: blado-słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od „brut nature" po wytrawny, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: blado-słomkowożółta;

Aromat: z owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

88. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (ze szczepu Malvasia di Candia aromatica)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złocisto-słomkowożółta;

Aromat: wonny z owocowym i kwiatowym aromatem;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

89. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (ze szczepu Malvasia di Candia aromatica) frizzante*

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: złocisto-słomkowożółta;

Aromat: wonny z owocowym i kwiatowym aromatem;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

90. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (ze szczepu Malvasia di Candia aromatica) spumante*

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta ze złotymi refleksami;

Aromat: wonny, charakterystyczny, pełny;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

91. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (ze szczepu Malvasia di Candia aromatica) passito*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złotożółta, przechodząca w bursztyn;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złocisto-słomkowożółta;

Aromat: wonny z owocowym i kwiatowym aromatem;

Smak: od wytrawnego po słodki, świeży i harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: złocisto-słomkowożółta;

Aromat: wonny z owocowym i kwiatowym aromatem;

Smak: od wytrawnego po słodki, świeży i harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta ze złotymi refleksami;

Aromat: wonny, charakterystyczny;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

97. *„dell'Emilia / Emilia" Montù*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: z przeważająco owocowymi nutami

Smak: wytrawny i bogaty, odpowiednio cielisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: przyjemnie intensywny, ze świeżymi i owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: z owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

101. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złocisto-słomkowożółta;

Aromat: z owocowymi nutami;

Smak: od wytrawnego po słodki, wonny, pełny, odpowiednio cielisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: złocisto-słomkowożółta;

Aromat: przyjemnie intensywny, ze świeżymi i owocowymi nutami;

Smak: od wytrawnego po słodki, intensywny, przyjemny, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: złocisto-słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: z owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimalnie 1 %, maksymalnie poniżej 7 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta ze złotymi refleksami;

Aromat: wonny, charakterystyczny, pełny;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złotożółta, przechodząca w bursztyn;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny, pachnący;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i pachnący o wyrazistych nutach owocowych;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: wonny, pachnący;

Smak: od „brut nature" po wytrawny, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: blado-złotożółta, czasami bladoróżowa lub miedziana;

Aromat: delikatny zapach, wonny;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: blado-złotożółta, czasami bladoróżowa lub miedziana;

Aromat: delikatnie pachnący, z owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: blado-złotożółta, czasami bladoróżowa lub miedziana;

Aromat: wonny, pachnący;

Smak: od „brut nature" po wytrawny, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami;

Aromat: delikatny i pachnący, z lekko aromatycznymi nutami;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny i pachnący, z owocowymi nutami;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: wonny, pachnący;

Smak: od „brut nature" po wytrawny, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: wonny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny, z nutami roślinnymi;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: blado-słomkowożółta;

Aromat: wonny, charakterystyczny;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złotożółta, przechodząca w bursztyn;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta ze złotymi refleksami;

Aromat: wonny, charakterystyczny, z nutami roślinnymi;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złotożółta, przechodząca w bursztyn;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rześki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: jasno złotożółta;

Aromat: delikatny, z nutami roślinnymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny, lekko aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: wyraziste, ulotne;

Barwa: jasno złotożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Bąbelki: delikatne i długotrwałe;

Barwa: złotożółta;

Aromat: wonny, charakterystyczny;

Smak: od „brut nature" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wino produkowane metodą drugiej fermentacji w butelce może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Wzbogacanie – słodzenie i druga fermentacja

Odpowiednie ograniczenia dotyczące praktyk enologicznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu może wzrosnąć dzięki wzbogaceniu wina skoncentrowanym moszczem winogronowym pozyskanym z winogron pochodzących z wyznaczonego obszaru produkcji lub skoncentrowanym i rektyfikowanym moszczem winogronowym, zgodnie z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych i krajowych.

Typowe oznaczenie geograficzne „dell'Emilia / Emilia" jest zarezerwowane dla produktów sektora wina należących do odpowiednich kategorii, w przypadku których co najmniej 85 % produktów lub wszelkich produktów na wcześniejszym etapie produkcji wina pochodzi z wyznaczonego obszaru produkcji, w tym wszelkie produkty wykorzystywane do słodzenia i drugiej fermentacji.

2. Fermentowanie bez skórek winogron Pinot nero

Szczególne praktyki enologiczne

Wina półmusujące i musujące tradycyjnie powstają w wyniku fermentowania winogron Pinot nero bez skórek. Dzięki fermentowaniu bez skórek winogron Pinot nero produkowane jest wino o białej barwie i przyjemnym aromacie, z eleganckimi nutami, o długotrwałej, delikatnej piance.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Bianco, rosso, rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem „passito"

29 000 kg winogron z hektara

2. Alionza, Ancellotta, Moscato bianco, Grechetto gentile – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem „passito"

26 000 kg winogron z hektara

3. Malvasia (ze szczepu Malvasia di Candia aromatica) – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem „passito"

24 000 kg winogron z hektara

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem „passito"

23 000 kg winogron z hektara

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem „passito"

21 000 kg winogron z hektara

6. Cabernet Sauvignon, Malbo gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem „passito"

20 000 kg winogron z hektara

7. Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling italico – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem „passito"

20 000 kg winogron z hektara

8. bianco passito, rosso passito, Fogarina passito

145 hektolitrów z hektara

9. Grechetto gentile passito

130 hektolitrów z hektara

10. Malvasia (ze szczepu Malvasia di Candia aromatica) passito

120 hektolitrów z hektara

11. Spergola passito

115 hektolitrów z hektara

12. Sauvignon passito

105 hektolitrów z hektara

13. Malbo gentile passito, Marzemino passito

100 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar, na którym uprawiane są winogrona wykorzystywane do produkcji win i częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „dell'Emilia / Emilia", obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Bolonia, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza i Reggio Emilia. W prowincji Bolonia chronione oznaczenie geograficzne „dell'Emilia / Emilia" można stosować w odniesieniu do winogron uprawianych na prawym brzegu rzeki Sillaro z przeznaczeniem do wykorzystania w produkcji produktów sektora wina objętych tym oznaczeniem, z wyjątkiem rodzajów Lambrusco.

7. **Odmiany winorośli**

Alionza B.

Ancellotta N. – Lancellotta

Barbera N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Fogarina N.

Fortana N. – Uva d'oro

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco

Lambrusco Maestri N. – Lambrusco

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco

Lambrusco del Pellegrino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Malbo Gentile N.

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia

Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia

Marzemino N. – Berzemino

Melara B.

Merlese N.

Merlot N.

Montù B. – Montuni

Moscato Bianco B. – Moscato

Pignoletto B. – Grechetto Gentile

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot

Riesling Italico B. – Riesling

Sangiovese N. – Sangioveto

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Spergola B.

Terrano N. – Lambrusco dal Peduncolo Rosso

Trebbiano Modenese B. – Trebbiano

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Biancame B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **Opis związku lub związków**

8.1. A) *Informacje na temat obszaru geograficznego*

1. Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

W przypadku wszystkich kategorii objętych specyfikacją obszar produkcji win objętych ChOG „dell'Emilia / Emilia" obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Bolonia, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza i Reggio Emilia.

Obszar ten charakteryzuje się jednolitymi warunkami glebowymi i klimatycznymi wynikającymi z tego samego pochodzenia, położenia i ukształtowania terenu, a ponadto cały obszar dobrze nadaje się do prowadzenia rozkwitającej na tym obszarze działalności związanej z uprawą winorośli. W szczególności warunki klimatyczne przyczyniły się do utworzenia jednolitego krajobrazu, co oznacza, że w winnicach znajdujących się na obszarze, na którym produkuje się wina objęte ChOG „dell'Emilia / Emilia", stosuje się w znacznej mierze te same metody uprawy.

Aby zapewnić jednolite obszary interakcji między odmianami winorośli a środowiskiem, do obszaru produkcji dodano grunty na prawym brzegu rzeki Sillaro, które należą do prowincji Bolonia. Obszar ten charakteryzuje się cechami glebowymi i klimatycznymi podobnymi do cech obecnego obszaru produkcji. Charakterystyczne są gleby bardzo głębokie, o średniej teksturze, słabo lub umiarkowanie wapienne w uprawianym horyzoncie glebowym oraz wysoce wapienne w głębokich horyzontach glebowych, o odczynie pH obojętnym do słabo zasadowego, z dobrą dostępnością tlenu i dobrym potencjałem do produkcji upraw głównych, które mogą być na nich uprawiane.

Na wyznaczonym obszarze, który od zachodniego krańca obejmuje sześć prowincji, wyodrębnia się bardzo różne krajobrazy, niemal równo podzielone między niziny i wzgórza apenińskie. Obszar ten charakteryzuje się jednolitymi warunkami glebowymi i klimatycznymi wynikającymi z tego samego pochodzenia, położenia i ukształtowania terenu. Różne aspekty klimatu stworzyły jednolity krajobraz, co z kolei doprowadziło do jednolitych upraw. Odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji win o typowym oznaczeniu geograficznym „Emilia" są zatem prowadzone i uprawiane przy użyciu zasadniczo jednorodnych technik na całym obszarze.

Równina, położona zazwyczaj na wysokości od 2 do 70 m n.p.m., rozciąga się na ciągłym obszarze od rzeki Pad po wybrzeże Adriatyku, dochodząc aż do szerokich dolin Apeninów, które dochodzą do wysokości do 150 m n.p.m. Na płaskim podgórzu i na równinie aluwialnej charakteryzującej się osadami pionowymi osady pochodzą głównie z rzek i strumieni apenińskich, natomiast osady na równinie przeciętej meandrami Padu i na obszarze delty zostały ukształtowane przez rzekę Pad.

Wzgórza apenińskie tworzą nieprzerwany obszar rozciągający się od pierwszych wzgórz do grzbietu Apeninów, obejmujący przejściową, pofałdowaną równinę, podczas gdy w południowo-wschodniej części regionu, która nie należy do wyznaczonego obszaru, nie ma prawie żadnych nizin. Wysokość bezwzględna waha się od 100 do 2 200 metrów, ale większość winnic znajduje się na wysokości poniżej 600 m. Dominują skały osadowe o wielu różnych litotypach (piaskowiec, ił, wapień, kreda, piasek i konglomeraty). Rozkład gleb przedstawia złożoną mozaikę, wynikającą z różnorodności lokalnych czynników orograficznych i wpływu procesów morfogenicznych, złożoności struktury geologicznej i rozmieszczenia litotypów oraz różnorodności klimatu, roślinności, a także interwencji człowieka.

Winnice rozmieszczone są na różnych wysokościach, od równin po wyższe tereny, w zależności od danego obszaru, uprawianych odmian winorośli i tradycji winiarskiej i enologicznej; obszar, na którym odnotowuje się najmniej upraw winorośli, to wysokie partie Apeninów, gdzie panuje zbyt zimny klimat. Obszar ten charakteryzuje się bardzo zmiennymi temperaturami, od subkontynentalnych (najbardziej odpowiednie dla obszaru uprawy winorośli) po umiarkowanie chłodne. Klimat na równinach ma bardziej kontynentalny charakter. Średnie roczne wartości temperatury wynoszą około 14– 16 °C. Roczne opady wynoszą od 600 do 800 mm, a ich koncentracja przypada na jesień i – w mniejszym stopniu – wiosnę. Najniższe opady deszczu występują na obszarze północno-wschodnim, w delcie rzeki Pad, gdzie istnieje wyraźny wpływ morza.

Niedobory wody występują głównie latem i kompensuje je wysoka względna wilgotność powietrza oraz dostępność wód powierzchniowych. Im wyższe wysokości, tym intensywniejsze opady deszczu, od 800 mm na skraju Apeninów górujących nad równinami po ponad 2 000 mm w wysokich pasmach Apeninów, a zdarzają się jeszcze bardziej deszczowe dni. Równowaga hydroklimatyczna wykazuje tę samą tendencję co opady deszczu, przy czym wartości wahają się od około 400 mm na równinach śródlądowych do 0 w środkowej części Apeninów, z wartościami dodatnimi na wyższych wysokościach.

2. Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Istnieje silny związek między czynnikami ludzkimi a środowiskiem, ponieważ na obszarze uprawy winorośli ugruntowała się wielkowiekowa tradycja produkcji win „Emilia". Winnice w regionie Emilia mają starożytne pochodzenie. Wskazuje na to fakt, że odkryte na tym obszarze w różnych miejscach kultury Terramare pestki winogron pochodzą z epoki żelaza. Najstarsze odmiany w regionie należą do winorośli Lambrusco, która z pewnością jest pochodzenia etruskiego, a także jest genetycznie bliższa dziko rosnącym odmianom, z których zostały wyselekcjonowane. Paleo-Liguryjczycy, Etruskowie i Rzymianie sadzili winorośl na wyznaczonym terytorium, które pozostawało również pod wpływem obecności ludów celtyckich. Te różne wpływy doprowadziły do rozpowszechnienia dwóch systemów prowadzenia winorośli: *arbustum gallicum*, w którym winorośl jest uprawiana na żywych drzewach; uprawa taka jest wyższa i bardziej odpowiednia w przypadku żyznych środowisk równinnych, oraz *vinea characatae*, który jest niskim systemem uprawy pochodzenia greckiego, odpowiednim dla obszarów pagórkowatych. Szereg autorów rzymskich przytacza i wyraża zatem uznanie dla uprawy winorośli szerzącej się w regionie Emilia, rozwijającej się i produkującej dobre wina. Rozwój uprawy winorośli postępował w średniowieczu dzięki wysiłkom mieszkańców wsi i mnichów z tego obszaru produkujących „kwaśny sok". W 1300 r. Pietro de' Crescenzi wymieniał około 30 odmian winorośli i win produkowanych w regionie Emilia, od równin po góry, w tym Trebbiano, Grechetto gentile („Pignuolo") i odmiany Lambrusco.

Interesujący jest przy tym historyczny zapis przedstawiający rozwój uprawy winorośli i samych win od XIV wieku, od najniższych równin po najwyższe wzgórza. Pietro de' Crescenzi pisze: „Jest to inny gatunek, zwany duracla, który jest bardzo czarny i ma podłużne winogrona i daje dobre, bardzo czarne wino na wilgotnych i nasyconych wodą glebach, ale nie rośnie w górach ani w suchych miejscach: a gatunek ten jest wybierany przede wszystkim w Ferrarze; jest też inny gatunek, zwany gmaresta, który nie jest tak czarny i ma podłużne winogrona, a przed dojrzewaniem zrzuca wszystkie liście; ma goryczkowy i winny, umiarkowanie owocowy smak; tworzy nieliczne grona i daje doskonałe i bardzo przyjemne wino; ani ptaki, ani psy, ani ludzie nie lubią jeść tych winogron; gatunek ten jest powszechny w górzystych częściach regionu Bolonia." Renoma win „Emilia" – czerwonych i białych, niemusujących i półmusujących, lecz także win likierowych i win z suszonych winogron – rosła poprzez wieki, o czym świadczą różne międzynarodowe wystawy win (np. krajowy katalog wystawy włoskiej z 1861 r.), aż zostały one oficjalnie uznane po wprowadzeniu nazw pochodzenia. W 1925 r. Norberto Marzotto opracował interesujący wykaz winogron uprawianych w różnych prowincjach regionu Emilia. W wykazie tym wymieniono wszystkie odmiany rodzajów określonych w pkt 2, w tym odmiany o wybitnie lokalnym charakterze, takie jak Spergola, Moscato, Fogarina i Termarina. Nie wymieniono w nim żadnych międzynarodowych odmian, ponieważ nie interesowały one autora, choć były one również rozpowszechnione na całym terytorium. Na początku lat 50. XX wieku uprawa winorośli na tym obszarze odzyskała dynamikę i rentowność dzięki konsekwentnym i znaczącym sukcesom handlowym, które umożliwiły obrót winami objętymi ChOG „Emilia" na dalekie odległości, zwłaszcza tymi produkowanymi z odmian winorośli Lambrusco, Malvasia, Grechetto gentile i Trebbiano. W 1967 r. na przedmiotowym obszarze zatwierdzono trzy chronione nazwy pochodzenia. Ich liczba wzrosła w następnej dekadzie do dziesięciu, co potwierdza silne ukierunkowanie tego obszaru na produkcję wina. Dekretem ministerialnym z dnia 18 listopada 1995 r. zatwierdzono typowe oznaczenie geograficzne „dell'Emilia / Emilia", którego granice mieszczą się częściowo lub całkowicie w ramach szerszego oznaczenia „Emilia".

Wyznaczony obszar charakteryzuje się wysokim ogólnym potencjałem uprawy winorośli: wg statystyk ISTAT za 2000 r. uprawa winorośli zajmuje 32 427 hektarów. Na przestrzeni lat ilość wina „Emilia" objętego ChOG i produkowanego przez te winnice była stale znaczna. Według obserwatorium ISMEA-MIPAAF w 2009 r. produkcja winogron osiągnęła 130 000 ton i były one uprawiane na obszarze około 6 300 ha. Jest to trzecia co do wielkości produkcja win objętych oznaczeniem geograficznym w kraju. Wina czerwone przeważają nad białymi winami.

Czynnik ludzki ma zasadnicze znaczenie dla typowego oznaczenia geograficznego pod względem:

— odmian winorośli uprawianych w winnicach: odmiany winorośli to odmiany uprawiane tradycyjnie na wyznaczonym obszarze, z których kilka jest rodzimych dla regionu Emilia i uprawianych wyłącznie lokalnie;

— stosowanych technik uprawy: systemy prowadzenia i sadzenia winorośli to systemy, które z biegiem czasu ewoluowały na tym obszarze, aby ograniczyć zbiór winogron i uzyskać cechy wymagane w specyfikacji. Warunki glebowe i klimatyczne w naturalny sposób sprzyjają rozwojowi winorośli, a gospodarstwa rolne zdecydowały się na systemem prowadzenia winorośli składający się ze sznurów stałych z opadającymi gałęziami, których celem jest powstrzymanie bujnego wzrostu roślin i umożliwienie równomiernego rozłożenia pąków, a także umożliwienie roślinom osiągnięcia swojego potencjału produkcyjnego, przechwytywanie energii promienistej oraz dotarcie do kiści wystarczającej ilości powietrza i światła. Najczęściej stosowane systemy uprawy to jednostronny kordon poziomy, genewska metoda podwójnego palikowania w formie łuku, sznur Guyota i system Sylvoza. Gęstość nasadzeń waha się od 2 500–3 000 winorośli na hektar na glebach nizinnych do 3 000–4 000 winorośli na hektar na obrzeżach Apeninów i w wąwozach w niskich Apeninach. Najczęściej stosowane podkładki to: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P;

— praktyk enologicznych: tradycyjnie ugruntowane na tym obszarze w celu produkcji win czerwonych i białych, niemusujących lub półmusujących w odniesieniu do rodzajów dozwolonych w specyfikacji, a także w celu produkcji win z suszonych winogron i win młodych.

8.2. B) *Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu:*

Z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia wina objęte niniejszą specyfikacją produktu mają bardzo wyraźne i charakterystyczne cechy opisane w pkt 6, co oznacza, że można je wyraźnie zidentyfikować i uznać za typowe dla środowiska geograficznego. Ogólnie rzecz biorąc, region Emilia jest ojczyzną win półmusujących, co wynika z wielowiekowej tradycji lokalnej łączącej wina z równin z winami ze wzgórz oraz wina ze wschodu regionu z winami z jego zachodu. Istnieje też jednak szereg znanych czerwonych i białych win niemusujących pochodzących głównie z obszarów pagórkowatych.

W szczególności wina czerwone odmianowe obejmują wina niemusujące, zrównoważone i owocowe, takie jak Cabernet (Cabernet Franc i Sauvignon), Merlot, Pinot nero i Sangiovese, w przeciwieństwie do win, które mogą być albo niemusujące, albo półmusujące, takich jak Malbo gentile, Marzemino, Ancellotta i Barbera, lub bardziej typowe wina półmusujące o zrównoważonej kwasowości i zapachowe, np. wina „Emilia" objęte ChOG rodzaju Lambrusco, Fogarina i Fortana.

Wszystkie wina białe są produkowane w wersji niemusującej lub półmusującej, przy czym ta ostatnia jest bardziej rozpowszechniona, również z odmianami aromatycznymi, takimi jak Malvasia di Candia aromatica i Moscato bianco. Charakterystyczne bąbelki w winach półmusujących przyczyniają się do zrównoważenia smaku poprzez wzmocnienie aromatów odmian winorośli. Wina białe, produkowane zarówno z międzynarodowych odmian winorośli, takich jak Sauvignon czy Chardonnay, jak i regionalnych lub lokalnych, takich jak Grechetto gentile, Montù lub Spergola, charakteryzują się odpowiednim poziomem kwasowości, w tym kwasu jabłkowego, która to kwasowość wzmacnia aromaty odmian winorośli.

Na obszarach najbardziej odpowiednich do uprawy winorośli powstają wina o ciekawym smaku i strukturze. Są to w szczególności obszary pagórkowate, na których można uzyskać bardziej ustrukturyzowane wina, nawet wina z suszonych winogron, które są tradycyjnie produkowane na tym obszarze.

W młodych wersjach win „Emilia" objętych ChOG nuty wynikające z maceracji węglowej winogron łączą się z właściwościami sensorycznymi odmiany winorośli i środowiska uprawy.

Produkcja win musujących wywodzi się bezpośrednio z produkcji win półmusujących, przy czym od 1950 r. powszechnie stosuje się drugą fermentację w dużych zamkniętych pojemnikach. Technologie stosowane do produkcji win musujących, przyjęte zgodnie z obowiązującymi przepisami, pozwalają na uzyskanie różnych rodzajów, od wytrawnego do słodkiego, w zależności od zawartości cukru resztkowego.

8.3. C) *Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B*

Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się dużą różnorodnością i posiada cechy, które doprowadziły do powstania różnych typów uprawy winorośli i występowania różnych odmian winorośli, specyficznych dla każdego obszaru. Około 60 % winnic produkujących wina „Emilia" znajduje się na równinach, a 38 % u podnóży gór (Istat, 2000). Wina te odzwierciedlają podział regionu Emilia-Romania na dwa makroregiony uprawy winorośli: na równinach produkuje się wina, które są świeższe i łatwiejsze do picia, podczas gdy wina ze wzgórz mają często bardziej ustrukturyzowane, eleganckie i trwałe aromaty i smaki.

Ogólnie rzecz biorąc, nasłonecznienie i temperatura występujące na obszarze uprawy winorośli na wyznaczonym obszarze geograficznym pozwalają winogronom na osiągnięcie odpowiedniego stopnia dojrzałości. Największa liczba stopdniodni wzrostu występuje na równinach – 2 400 stopni (wskaźnik Winklera), zmniejszając się wraz ze wzrostem wysokości bezwzględnej. Na wzgórzach winorośl uprawia się tradycyjnie w miejscach, gdzie panują najlepsze warunki klimatyczne – na dobrze wyeksponowanych zboczach lub w dolinach chronionych przed zimnym powietrzem, uzyskując wina wysokiej jakości.

Uprawa winorośli na wzgórzach jest bardziej rozpowszechniona w prowincjach Piacenza, Parma i Bolonia. Odmiany winorośli o krótkim cyklu życia czują się najlepiej na większych wysokościach, gdzie winnice są raczej marginalne i charakteryzują się płytkimi glebami, które ulegają intensywnej erozji. Na terenach nizinnych panują najlepsze warunki dla odmian o największym zapotrzebowaniu na ciepło, takich jak Lambrusco. Odmiany te są najbardziej rozpowszechnione w centralnej części regionu, zwłaszcza w prowincjach Reggio Emilia i Modena. Z kolei na obrzeżach Apeninów i w niskich Apeninach, gdzie spotykają się pierwsze wzgórza i pierwsze doliny, panują idealne warunki dla dużej liczby odmian winorośli, od białych po czerwone, wykorzystywanych zarówno do produkcji win niemusujących, jak i półmusujących, a nawet win z suszonych winogron. W tym przypadku klimat kontynentalny jest łagodzony przez bardziej wietrzne warunki i wyższe opady, a bardziej zróżnicowane zbocza i gleby wybiera się zgodnie z pożądanym rodzajem produktu.

Klimat subkontynentalny zapewnia wystarczające opady deszczu przez cały rok, a letnie susze są łagodzone na równinach dzięki obecności cieków wodnych i gleb bardzo głębokich, natomiast na wzgórzach dzięki większym i lepiej rozmieszczonym opadom deszczu, co sprawia, że tereny te stają się korzystne dla uprawy winorośli.

Istnieje wiele charakterystycznych zjawisk lokalnych, np. na równinach w pobliżu Ferrary występują gleby typowe dla delt i równin przybrzeżnych, na wysokościach poniżej poziomu morza, z niewielkim hydromorfizmem, ale w których dostępność wody w glebie jest równoważona bardzo negatywnym bilansem ewapotranspiracji; w tym środowisku tradycyjnie uprawianą odmianą jest Fortana.

Jednak ogólnie rzecz biorąc, duże różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron, w połączeniu z przeważająco subalkalicznym lub alkalicznym glebami o delikatnej lub umiarkowanie delikatnej teksturze, gwarantują, że uzyskane wina są aromatyczne i charakteryzuje je wysoka zawartość polifenoli, co nadaje im typowe organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Uprawa winorośli i produkty winiarskie różnią się również w perspektywie od zachodu na wschód, zgodnie z tradycjami poszczególnych obszarów. Na równinach produkuje się największe ilości wina i obejmują one historyczny obszar etruski w regionie Emilia, na którym produkuje się wina Lambrusco, obszar uprawy odmian Trebbiano oraz specjalny obszar prowincji Ferrara, niedaleko wybrzeża, na którym przeważają winogrona Fortana. Na wzgórzach, biegnących z zachodu na wschód, winorośl uprawia się w sposób wyrastający z greko-romańskiej tradycji (wzgórza Piacenza), związana z odmianami winorośli Barbera i Croatina, oraz tradycyjną odmianą Malvasia di Candia aromatica, której uprawa rozciąga się aż do wzgórz Parmy i Reggio Emilia. Na zboczach uprawia się wiele innych międzynarodowych i lokalnych odmian winorośli, w tym Sauvignon, Spergola, Montuni i Grechetto gentile (ostatnia z wymienionych odmian jest rozpowszechniona w okolicach Bolonii), a także czerwone odmiany winorośli stosowane do produkcji wina w rodzaju Cabernet i Merlot Bordeaux. Na wschodnich krańcach pagórkowatego obszaru znajdziemy również historyczne odmiany Sangiovese i Albana.

O znaczeniu uprawy winorośli na tym obszarze świadczą liczne winnice na wyznaczonym obszarze oraz setki tysięcy hektolitrów wina „Emilia" produkowanych i wprowadzanych do obrotu każdego roku na całym świecie.

8.4. *„dell'Emilia / Emilia" – kategoria: wino z suszonych winogron*

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

W zależności od wykorzystanej odmiany barwa jest różna: od złotożółtej po bursztynową w winach białych po czerwoną przypominającą barwę owocu granatu. Aromat jest delikatny i charakterystyczny z nutami suszonych winogron, niekiedy korzenny i przypominający miód oraz dojrzałe owoce. Wina te mają pełny i harmonijny smak, od wytrawnego po słodki, choć większość z nich ma wyższą zawartość cukru.

Wina „Passito" można produkować ze wszystkich odmian winorośli, zarówno białych, jak i czarnych, ale najczęściej wykorzystuje się odmiany aromatyczne (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) i półaromatyczne (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon itd.).

Winogrona suszy się w specjalnych suszarniach, a długość okresu suszenia zależy od intensywności cech, jakie technika ta ma wnieść do produktu końcowego.

Producent wybiera winogrona wykorzystywane do produkcji win „Passito" na podstawie szczególnych cech fizycznych i cech jakości kiści.

Kiście z dużymi przestrzeniami między gronami szczególnie nadają się do suszenia i są wybierane w winnicy w chwili zebrania.

Suszeniu sprzyjają znaczne wahania temperatury między dniem a nocą, odczuwalne szczególnie późnym latem i jesienią.

Wpływ na cechy jakości tych win mają gleba oraz warunki klimatyczne obszaru produkcji. Umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody dzięki opadom deszczu rozłożonym również na miesiące letnie oraz wyraźne różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz inne cechy jakości i organoleptyczne cechy charakterystyczne szczególne dla każdej odmiany i dostrzegane w wytwarzanych z nich winach.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktów, którą można przypisać ich pochodzeniu geograficznemu.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Odstępstwo dotyczące produkcji wina i przetwarzania na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Opis wymogu

Zgodnie z odstępstwem przewidzianym w art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 proces wytwarzania częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego i wszystkich innych kategorii wina objętego ChOG „dell'Emilia / Emilia", w tym produkcja i druga fermentacja wina półmusującego i musującego, może odbywać się nie tylko na wyznaczonym obszarze produkcji, ale także w granicach sąsiadujących prowincji Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua i Cremona.

Wskazanie na etykiecie co najmniej dwóch odmian winorośli

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Opis wymogu

Aby oznaczyć wina objęte ChOG „dell'Emilia / Emilia" nazwami co najmniej dwóch odmian winorośli, winogrona każdej „drugorzędnej" odmiany muszą stanowić ponad 15 % całości, a odmiany muszą być wymienione na etykiecie w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron.

Służy to zapewnieniu, aby tak otrzymane i oznaczone wina odzwierciedlały cechy wszystkich odmian winorośli, z których powstały, w celu uniknięcia udzielania konsumentom informacji wprowadzających w błąd, w związku z tym, że odpowiednie przepisy UE (art. 50 ust. 1 lit. a) ppkt (ii) rozporządzenia (UE) 2019/33) nie przewidują minimalnej zawartości procentowej wykorzystywanych „drugorzędnych" odmian winorośli.

Ten ograniczający przepis jest zgodny z art. 58 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 2019/33, umożliwiającym państwom członkowskim ustanawianie w specyfikacjach produktu surowszych przepisów dotyczących etykietowania, w tym w odniesieniu do wskazywania odmian winorośli.

Link do specyfikacji produktu

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