C/2025/3207

6.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3207)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«dell'Emilia/Emilia»

PGI-IT-A0509-AM07 — 10.3.2025

1. **Nome do produto**

«dell'Emilia/Emilia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, Soberania Alimentar e Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A presente alteração vai ao encontro da definição de alteração normalizada no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não se inserir nas definições do n.º 3 do mesmo artigo. Por outras palavras:

— não modifica a denominação, a utilização da denominação ou a categoria de produto;

— não anula a relação com a área geográfica referida no documento único;

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Aditamento da especificação da categoria*

Descrição:

Especifica-se a categoria a que pertencem os vinhos espumantes «dell'Emilia/Emilia» («vinhos espumantes»).

Motivo:

A alteração visa clarificar as categorias de vinho espumante produzidas.

A alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações.

2. *Aditamento de um novo tipo de vinho «Ancellotta Rosato» (rosado) nas versões «vinho», «vinho frisante», «vinho espumante» e «mosto parcialmente fermentado»*

Descrição:

Introduz-se o novo tipo de vinho «Ancellotta Rosato» (nas versões «vinho», «vinho frisante», «vinho espumante» e «mosto parcialmente fermentado») e adita-se a menção «Rosso» [tinto] ao tipo de vinho «Ancellotta» existente, a fim de distinguir os dois tipos.

Motivo:

Nas últimas décadas, as técnicas enológicas melhoraram consideravelmente e de forma significativa, sendo agora fácil produzir vinhos rosados a partir de uvas com forte intensidade de cor. Além disso, nas últimas décadas, a procura de vinhos rosados, embora flutuante, aumentou de forma acentuada, porque estes vinhos atraem os consumidores. A possibilidade de produzir vinhos rosados a partir de uvas *ancellota* destina-se, por conseguinte, a proporcionar uma oportunidade suplementar aos produtores, permitindo-lhes explorar as características específicas da casta e, ao mesmo tempo, revitalizar o tipo «Ancellotta» para alargar a sua oferta aos consumidores.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º e 6.º do caderno de especificações, bem como à rubrica «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

3. *Aditamento da versão «mosto parcialmente fermentado» para o tipo «Lambrusco Rosato»*

Descrição:

Adita-se a versão «mosto parcialmente fermentado» para o tipo «Lambrusco Rosato».

Motivo:

A versão «mosto parcialmente fermentado» já existe para os tipos «Lambrusco Rosso» e «Lambrusco Vinificato in Bianco» [vinificado em bica aberta]. Por conseguinte, a razão mais plausível para a sua ausência do tipo «Lambrusco Rosato» parece ser uma omissão acidental. Além disso, há que ter em conta que o conceito de vinhos «tintos» ou «rosados» é bastante variável nos diferentes territórios e depende das tradições e costumes locais, nomeadamente na região da Emília e da Lombardia, onde é cultivada a casta *lambrusco*. Propõe-se, por conseguinte, acrescentar «mosto de uvas parcialmente fermentado» ao tipo «Lambrusco Rosato», tanto para corrigir um erro manifesto como para evitar conflitos quanto à cor do produto a qualquer nível, quer entre operadores do setor quer em relação aos organismos de controlo e/ou de fiscalização.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º e 6.º do caderno de especificações, bem como à rubrica «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

4. *Supressão do anexo 1 e das referências ao mesmo*

Descrição:

Suprime-se o anexo 1, que contém a lista das castas que podem ser cultivadas na região da Emília-Romanha, pelo que todas as referências ao mesmo no caderno de especificações são igualmente suprimidas.

Motivo:

Considera-se que o anexo 1 não é necessário, uma vez que a disposição pertinente do caderno de especificações, que faz referência às castas adequadas para cultivo na região da Emília-Romanha, já é exaustiva, tendo em conta que a autoridade regional mantém atualizada a lista das castas que podem ser cultivadas. Com efeito, se a lista das castas constar de um anexo do caderno de especificações (anexo 1), o anexo torna-se obsoleto sempre que é introduzida uma alteração na lista regional, sendo necessário proceder repetidamente a alterações do caderno de especificações.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações e implica suprimir o anexo 1.

5. *Aditamento de duas novas castas lambrusco à combinação de castas*

Descrição:

Aditam-se as castas *lambrusco-benetti* e *lambrusco-del-pellegrino* à combinação de castas para os tipos «Lambrusco Rosso», «Lambrusco Rosato» e «Lambrusco Vinificato in Bianco».

Motivo:

As castas *lambrusco-benetti* e *lambrusco-del-pellegrino* estão incluídas na lista regional de castas de uva de vinho que podem ser cultivadas na região da Emília-Romanha e, por conseguinte, na área de produção. O aditamento destas castas à combinação de castas dos tipos Lambrusco («Rosso», «Rosato» e «Vinificato in Bianco») permite aos produtores em causa aumentar o valor dos seus produtos, utilizando-os para os diferentes tipos Lambrusco abrangidos pela indicação geográfica típica «dell'Emilia/Emilia». Harmoniza igualmente o caderno de especificações da indicação geográfica típica «dell'Emilia/Emilia» com o caderno de especificações dos vinhos DOP da mesma área com o nome de uma casta de uva *lambrusco*, permitindo assim a reclassificação de produtos com combinações idênticas de castas.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações, bem como à rubrica «Castas de uva de vinho» do documento único.

6. *Atualizações regulamentares e correções redacionais*

Descrição:

Atualiza-se as referências à legislação e corrige-se a redação em vários pontos do caderno de especificações.

Motivo:

As alterações foram introduzidas para incluir as referências corretas à legislação e para tornar o texto mais claro e fácil de ler.

A alteração diz respeito aos artigos 5.º, 7.º e 10.º do caderno de especificações.

7. *Aditamento de uma especificação relativa ao rendimento de transformação das uvas em vinho para os tipos que ostentam o nome de uma casta lambrusco*

Descrição:

Adita-se um novo parágrafo para regulamentar especificamente o rendimento de transformação das uvas em vinho para os tipos que ostentam o nome de uma casta *lambrusco*; para estes tipos, o rendimento autorizado a partir de uvas *lambrusco* foi fixado em 75 %, enquanto o restante rendimento de 5 % — até ao rendimento máximo de 80 % — deve ser rotulado sem o nome da casta ou ser reclassificado como vinho sem DOP/IGP.

Motivo:

A alteração visa evitar a sobre-exploração das uvas *lambrusco*, com o objetivo de controlar a produção e defender o valor económico dos vinhos Lambrusco.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

8. *Definição da intensidade de cor*

Descrição:

Adita-se um parágrafo para regulamentar a intensidade de cor máxima permitida para a comercialização de tipos com o nome de uma casta *lambrusco*, no que diz respeito aos produtos pertinentes a montante do vinho, aos vinhos, aos vinhos frisantes e espumantes engarrafados e aos vinhos a granel vendidos ao consumidor final com a indicação geográfica típica «dell'Emilia/Emilia».

Motivo:

A alteração visa manter os produtos da IGT «dell'Emilia/Emilia» com o nome de uma casta de uva *lambrusco* numa gama bem definida de intensidade de cor e evitar distorções do mercado.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

9. *Clarificação da redação relativa à origem dos produtos adicionados durante práticas enológicas, como a edulcoração e a fermentação secundária*

Descrição:

A redação do parágrafo relativo às castas de uva utilizadas para os tipos que ostentam o nome de uma casta, com especial referência às quantidades de produtos adicionados nas práticas enológicas, como a edulcoração e a fermentação secundária, foi alterada mediante o aditamento de uma referência à área de produção.

Motivo:

A alteração visa clarificar que este artigo não se refere às vinhas, mas sim ao território da indicação geográfica delimitada pelos limites administrativos.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

10. *Aditamento de uma especificação para proteger a identidade das castas dos tipos que ostentam o nome de uma casta lambrusco*

Descrição:

Adita-se um parágrafo que especifica que os produtos obtidos a partir de castas que não as da família *lambrusco* — adicionados em qualquer fase da transformação e preparação dos tipos com o nome de uma casta *lambrusco*, incluindo a possibilidade de lotação, até 15 %, com produtos obtidos a partir de uvas colhidas fora da área de produção — só podem ser misturados com produtos provenientes de vinhas onde se cultivem exclusivamente castas *lambrusco*.

Motivo:

A alteração visa proteger a identidade das castas dos tipos Lambrusco, no interesse dos consumidores e a fim de valorizar os produtos obtidos a partir desta casta e permitir um maior controlo da produção e dos produtos adicionados nas várias fases de transformação, até à introdução no consumo do vinho embalado, com efeitos positivos na qualidade dos vinhos produzidos e no valor económico dos produtos.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

11. *Correção das características na fase de consumo e aditamento de características para os novos tipos*

Descrição:

Corrigem-se algumas das características na fase de consumo dos tipos existentes e aditam-se características na fase de consumo dos novos tipos. Além disso, adita-se um parágrafo sobre a possibilidade de os vinhos frisantes e espumantes com indicação geográfica típica «dell'Emilia/Emilia» produzidos por fermentação secundária em garrafa serem turvos devido a resíduos de fermentação.

Motivo:

Esta alteração foi necessária para suprimir termos inexatos, vagos ou incoerentes com a categoria de produto, para acrescentar as características dos novos tipos e para melhorar e atualizar as descrições do produto.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações, bem como à rubrica «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

12. *Aditamento da menção «vivace» (vivo)*

Descrição:

Adita-se a possibilidade de utilizar a menção tradicional «vivace», tal como regulamentada pelas atuais regras da UE.

Motivo:

A alteração deve-se ao facto de os consumidores desta área, que se caracteriza pela antiga produção de vinhos borbulhantes, apreciarem os vinhos com uma certa efervescência, mesmo em tipos de vinhos tranquilos.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

13. *Aditamento da possibilidade de utilizar a menção «rosé»*

Descrição:

Adita-se a possibilidade de utilizar a menção «rosé», em alternativa à menção «Rosato», no rótulo de todas as versões dos vinhos rosados, incluindo os vinhos com o nome de uma casta, bem como no que respeita à casta *pinot-grigio*, quando esta é transformada em vinho rosado por maceração das películas.

Motivo:

A alteração visa responder às exigências do mercado e dos produtores.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

14. *Possibilidade de utilização do termo «rifermentazione in bottiglia» (fermentação secundária em garrafa) no rótulo*

Descrição:

Adita-se um parágrafo que autoriza a utilização do termo «rifermentazione in bottiglia» no rótulo.

Motivo:

Esta alteração visa informar corretamente os consumidores sobre a utilização da técnica de produção que envolve a fermentação secundária em garrafa, que passou a ser utilizada mais frequentemente nos últimos anos, para obter vinhos frisantes. Muitas vezes, as borras de fermentação não são retiradas dos vinhos, sendo frequente a presença de resíduos que torna o vinho turvo.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

15. *Aditamento de uma especificação relativa à venda direta a granel de vinhos da IGT «Emilia» para os tipos Lambrusco*

Descrição:

Adita-se uma especificação que permite que os vinhos da IGP «dell'Emilia/Emilia» com um teor mínimo de açúcares residuais de 5 gramas por litro, necessário para a sua subsequente fermentação natural em garrafa, sejam vendidos em recipientes não pressurizados com uma capacidade compreendida entre 10 e 60 litros.

Motivo:

A alteração foi introduzida porque é tradição que estes tipos, tendo sido adequadamente edulcorados, sejam vendidos a granel aos consumidores finais («venda em garrafão»). Em seguida, os consumidores engarrafam o vinho em casa para obter o vinho frisante tradicional Lambrusco através de fermentação secundária em garrafa. Este costume está enraizado na Emília, de tal forma que já foi codificado em todas as especificações dos vinhos DOP Lambrusco, que estabelecem que o tipo frisante é o único que pode ser introduzido no consumo desta forma.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações.

16. *Atualização da relação com o meio geográfico*

Descrição:

Não é alterado o artigo relativo à relação com o meio geográfico, mas decidiu-se reescrever a secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

Motivo:

Incluir no documento único as informações já constantes do caderno de especificações. Trata-se, portanto, de uma alteração puramente editorial.

A alteração diz respeito à rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«dell'Emilia/Emilia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP — Indicação geográfica protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante natural

8. Vinho frisante natural

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

15. Vinho proveniente de uvas passas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

—

1. *«dell'Emilia/Emilia» bianco (branco)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: boa intensidade, com notas florais e/ou frutadas prevalecentes, que variam em função das castas de uva utilizadas e do ambiente de cultivo;

Boca: de seco a doce, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *«dell'Emilia/Emilia» bianco frizzante (frisante branco)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: boa intensidade, com notas florais e frutadas prevalecentes, que variam em função das castas de uva utilizadas;

Boca: de seco a doce, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

3. *«dell'Emilia/Emilia» bianco spumante (espumante branco)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas florais e frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. *«dell'Emilia/Emilia» bianco passito (branco proveniente de uvas passas)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado tendendo para o âmbar;

Nariz: fragrância delicada;

Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *«dell'Emilia/Emilia» bianco mosto di uve parzialmente fermentato (branco de mosto de uvas parcialmente fermentado)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: boa intensidade, com notas florais e frutadas prevalecentes, que variam em função das castas de uva utilizadas;

Boca: doce;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

6. *«dell'Emilia/Emilia» rosso (tinto)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: aroma vínico, com notas de frutos mais ou menos maduros, por vezes acompanhadas de notas florais — geralmente, violetas — e de especiarias, consoante as castas de uva utilizadas e a área de cultivo;

Boca: do seco ao doce, suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

7. *«dell'Emilia/Emilia» rosso frizzante (frisante tinto)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: do seco ao doce, de boa frescura e sapidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

8. *«dell'Emilia/Emilia» rosso spumante (espumante tinto)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada, de intensidade variável;

Nariz: delicado, perfumado e largo, com notas florais;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

9. *«dell'Emilia/Emilia» rosso novello (tinto jovem)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

10. *«dell'Emilia/Emilia» rosso passito (tinto proveniente de uvas passas)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-granada intenso;

Nariz: fragrância delicada; Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

11. *«dell'Emilia/Emilia» rosso mosto di uve parzialmente fermentato (tinto de mosto de uvas parcialmente fermentado)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

12. *«dell'Emilia/Emilia» rosato (rosado)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: rosa, com intensidades e tonalidades variáveis;

Nariz: predominância de notas frutadas;

Boca: do seco ao doce, justa suavidade e frescura, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

13. *«dell'Emilia/Emilia» rosato frizzante (frisante rosado)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: rosa, com intensidades e tonalidades variáveis;

Nariz: notas florais ligeiras, acompanhadas de notas frutadas mais acentuadas;

Boca: do seco ao doce, justa suavidade e frescura, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

14. *«dell'Emilia/Emilia» rosato spumante (espumante rosado)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: perfumado, característico, com notas florais e frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

15. *«dell'Emilia/Emilia» rosato mosto di uve parzialmente fermentato (rosado de mosto de uvas parcialmente fermentado)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi intenso;

Nariz: vinoso, com notas frutadas maduras, por vezes acompanhadas de notas florais;

Boca: do seco ao doce, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi intenso;

Nariz: vinoso, com notas frutadas frescas;

Boca: do seco ao doce, de boa frescura e sapidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada, de intensidade variável;

Nariz: delicado, perfumado e largo, com notas frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: com notas frutadas predominantes acompanhadas de notas florais;

Boca: do seco ao doce, suave, fresco, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: com notas frutadas predominantes acompanhadas de notas florais;

Boca: do seco ao doce, suave, fresco, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: delicado e perfumado, com notas florais e frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: predominância de notas frutadas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

25. *«dell'Emilia/Emilia» Barbera*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, agradavelmente subtil;

Boca: seco, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi intenso;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: seco, com frescura e acidez agradáveis;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada, de intensidade variável;

Nariz: delicado, perfumado e largo, com notas frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título aloométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

28. *«dell'Emilia/Emilia» Barbera novello (jovem)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada, de intensidade variável;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas florais;

Boca: do seco ao doce, suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi ou vermelho-granada, de intensidade variável;

Nariz: delicado, perfumado e largo, com notas florais;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

32. *«dell'Emilia/Emilia» Lambrusco rosso novello frizzante (frisante jovem tinto)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: agradável, pronunciado, perfumado e distinto, com notas florais e frutadas;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: perfumado, característico, com notas florais e frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: rosa, de intensidade variável;

Nariz: notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

37. *«dell'Emilia/Emilia» Lambrusco [vinificato in bianco [vinificado em bica aberta]] frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas florais;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: delicado, perfumado e largo, com notas florais;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas;

Boca: seco, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas;

Boca: seco, agradavelmente sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi intenso;

Nariz: perfumado, vinoso;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

45. *«dell'Emilia/Emilia» Malbo Gentile passito (proveniente de uvas passas)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-granada intenso;

Nariz: fragrância delicada;

Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

47. *«dell'Emilia/Emilia» Pinot nero*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi-claro.

Nariz: delicado, aromático, perfumado;

Boca: seco, encorpado e fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi-claro.

Nariz: delicado, aromático e perfumado, com notas frutadas intensas;

Boca: seco, encorpado e fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi-claro.

Nariz: aromático, perfumado;

Boca: de bruto natural a seco, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

50. *«dell'Emilia/Emilia» Cabernet (proveniente de cabernet-franc e/ou cabernet-sauvignon)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho vivo;

Nariz: vinoso com notas herbáceas;

Boca: seco, encorpado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

51. *«dell'Emilia/Emilia» Cabernet (proveniente de cabernet-franc e/ou cabernet-sauvignon) novello*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho vivo;

Nariz: vinoso com notas herbáceas;

Boca: seco, encorpado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;
Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;
Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;
Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi profundo;
Nariz: vinoso com notas herbáceas;
Boca: seco, encorpado;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;
Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;
Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;
Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;
Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

56. *«dell'Emilia/Emilia» Fogarina*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi muito intenso;

Nariz: vinoso, com notas de frutos maduros;

Boca: do seco ao doce, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi;

Nariz: vinoso, com notas frutadas;

Boca: do seco ao doce, agradavelmente sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Espuma: fina e persistente;

Cor: vermelho-rubi granada;

Nariz: amplo e perfumado, com notas frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-escuro com tonalidades granada;

Nariz: fragrância delicada;

Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

62. *«dell'Emilia/Emilia» Fortana*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas ou florais;

Boca: do seco ao doce, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas frescas;

Boca: do seco ao doce, de boa frescura e sapidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: delicado, perfumado;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

67. *«dell'Emilia/Emilia» Marzemino*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas;

Boca: seco, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas;

Boca: seco, agradavelmente sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: vinoso, com notas frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;
Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;
Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;
Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-granada intenso;
Nariz: fragrância delicada;
Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;
Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;
Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;
Nariz: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;
Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

73. *«dell'Emilia/Emilia» Merlot*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi profundo;

Nariz: vinoso com notas herbáceas;

Boca: seco, encorpado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

75. *«dell'Emilia/Emilia» Sangiovese*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi intenso;

Nariz: vinoso com um sabor residual amargo;

Boca: seco, encorpado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca: suave, com a quantidade certa de acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha vivo;

Nariz: delicado, aromático, perfumado;

Boca: seco, encorpado e fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha vivo;

Nariz: delicado, aromático e perfumado, com notas frutadas intensas;

Boca: seco, encorpado e fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: aromático, perfumado;

Boca: de bruto natural a seco, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

80. *«dell'Emilia/Emilia» Alionza*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: notas frutadas predominantes;

Boca: seco e generoso, de corpo equilibrado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: boa intensidade, com notas frescas e frutadas;

Boca: seco, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: notas frutadas e florais;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

84. *«dell'Emilia/Emilia» Chardonnay*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha claro;

Nariz: frutado, com uma forte nota de maçã;

Boca: seco, fino, elegante;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

85. *«dell'Emilia/Emilia» Chardonnay frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha claro;

Nariz: boa intensidade, com notas frutadas;

Boca: seco, sápido, elegante;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

86. *«dell'Emilia/Emilia» Chardonnay spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha claro;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: de bruto natural a seco, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha claro;

Nariz: notas frutadas e florais;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

88. *«dell'Emilia/Emilia» Malvasia (proveniente de malvasia-di-candia-aromatica)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha dourado;

Nariz: perfumado com aroma frutado e floral;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

89. *«dell'Emilia/Emilia» Malvasia (proveniente de malvasia-di-candia-aromatica) frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha dourado;

Nariz: perfumado com aroma frutado e floral;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

90. *«dell'Emilia/Emilia» Malvasia (proveniente de malvasia-di-candia-aromatica) spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha com reflexos dourados;

Nariz: perfumado, distinto, encorpado;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

91. *«dell'Emilia/Emilia» Malvasia (proveniente de malvasia-di-candia-aromatica) passito*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado tendendo para o âmbar;

Nariz: fragrância delicada;

Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

92. *«dell'Emilia/Emilia» Malvasia (proveniente de malvasia-di-candia-aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

93. *«dell'Emilia/Emilia» Malvasia bianca*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha dourado;

Nariz: perfumado com aroma frutado e floral;

Boca: do seco ao doce, fresco e harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

94. *«dell'Emilia/Emilia» Malvasia bianca frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha dourado;

Nariz: perfumado com aroma frutado e floral;

Boca: do seco ao doce, fresco e harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

95. *«dell'Emilia/Emilia» Malvasia bianca spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha com reflexos dourados;

Nariz: perfumado, distinto;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: notas frutadas e florais frescas;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

97. *«dell'Emilia/Emilia» Montù*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: notas frutadas predominantes;

Boca: seco e generoso, de corpo equilibrado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

98. *«dell'Emilia/Emilia» Montù frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: boa intensidade, com notas frescas e frutadas;

Boca: seco, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

99. *«dell'Emilia/Emilia» Montù spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

100. *«dell'Emilia/Emilia» Montù mosto di uve parzialmente fermentato*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: notas frutadas e florais;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

101. *«dell'Emilia/Emilia» Moscato*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha dourado;

Nariz: notas frutadas;

Boca: do seco ao doce, perfumado, pleno, de corpo equilibrado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

102. *«dell'Emilia/Emilia» Moscato frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha dourado;

Nariz: boa intensidade, com notas frescas e frutadas;

Boca: do seco ao doce, intenso, aromático, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

103. *«dell'Emilia/Emilia» Moscato spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha dourado;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: notas frutadas e florais;

Boca: doce e sápido, com uma frescura agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,0 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido: no mínimo 1 % e no máximo inferior a 7 %;

Extrato não redutor mínimo: 13 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

105. *«dell'Emilia/Emilia» Grechetto gentile*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha vivo;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

106. *«dell'Emilia/Emilia» Grechetto gentile frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha vivo;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

107. *«dell'Emilia/Emilia» Grechetto gentile spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha com reflexos dourados;

Nariz: perfumado, distinto, encorpado;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

108. *«dell'Emilia/Emilia» Grechetto gentile passito*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado tendendo para o âmbar;
Nariz: fragrância delicada;
Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;
Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

109. *«dell'Emilia/Emilia» Pinot bianco*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha;
Nariz: delicado, aromático, perfumado;
Boca: seco, encorpado e fresco, harmonioso;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;
Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

110. *«dell'Emilia/Emilia» Pinot bianco frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;
Cor: amarelo-palha vivo;
Nariz: delicado, aromático e perfumado, com notas frutadas intensas;
Boca: seco, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

111. *«dell'Emilia/Emilia» Pinot bianco spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: aromático, perfumado;

Boca: de bruto natural a seco, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

112. *«dell'Emilia/Emilia» Pinot grigio*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado claro, por vezes tons claros de rosa ou cobre;

Nariz: delicado, perfumado;

Boca: seco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

113. *«dell'Emilia/Emilia» Pinot grigio frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-dourado claro, por vezes tons claros de rosa ou cobre;

Nariz: delicadamente perfumado com notas frutadas;

Boca: seco, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

114. *«dell'Emilia/Emilia» Pinot grigio spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-dourado claro, por vezes tons claros de rosa ou cobre;

Nariz: aromático, perfumado;

Boca: de bruto natural a seco, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

115. *«dell'Emilia/Emilia» Riesling italico*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha com laivos esverdeados;

Nariz: delicado e perfumado, com notas ligeiramente aromáticas;

Boca: seco, encorpado e fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

116. *«dell'Emilia/Emilia» Riesling italico frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: delicado e perfumado, com notas frutadas;

Boca: seco, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

117. *«dell'Emilia/Emilia» Riesling italico spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha;

Nariz: aromático, perfumado;

Boca: de bruto natural a seco, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

118. *«dell'Emilia/Emilia» Sauvignon*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha vivo;

Nariz: perfumado, distinto;

Boca: seco, encorpado e fresco, sápido, intenso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

119. *«dell'Emilia/Emilia» Sauvignon frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha vivo;

Nariz: delicado, perfumado, com notas vegetais;

Boca: seco, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

120. *«dell'Emilia/Emilia» Sauvignon spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha claro;

Nariz: perfumado, distinto;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

121. *«dell'Emilia/Emilia» Sauvignon passito*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado tendendo para o âmbar;

Nariz: fragrância delicada;

Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

122. *«dell'Emilia/Emilia» Spergola*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

123. *«dell'Emilia/Emilia» Spergola frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-palha vivo;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

124. *«dell'Emilia/Emilia» Spergola spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-palha com reflexos dourados;

Nariz: perfumado, distinto com notas vegetais;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

125. *«dell'Emilia/Emilia» Spergola passito*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado tendendo para o âmbar;

Nariz: fragrância delicada;

Boca: meio-doce ou doce, agradável, quente, aveludado, por vezes ligeiramente vivaz;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16 % vol., dos quais, pelo menos, 12 % vol. adquirido;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

126. *«dell'Emilia/Emilia» Trebbiano*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado-brilhante;

Nariz: delicado, com notas vegetais;

Boca: do seco ao doce, encorpado, ligeiramente aromático;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

127. *«dell'Emilia/Emilia» Trebbiano frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: amarelo-dourado-brilhante;

Nariz: delicado, perfumado e distinto, com notas frutadas;

Boca: do seco ao doce, encorpado e fresco, sápido, intenso, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

128. *«dell'Emilia/Emilia» Trebbiano spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: amarelo-dourado;

Nariz: perfumado, distinto;

Boca: de bruto natural a doce, fresco, harmonioso, com um delicado aroma de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Quando produzido por fermentação secundária em garrafa, o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Enriquecimento – Edulcoração e fermentação secundária

Restrição aplicável às práticas enológicas

O título alcoométrico volúmico natural pode ser aumentado através do enriquecimento com mosto de uvas concentrado obtido a partir de uvas provenientes da área de produção delimitada, ou com mosto de uvas concentrado e retificado, dentro dos limites e conforme estabelecido na legislação da UE e nacional.

A indicação geográfica típica «dell'Emilia»/«Emilia» é reservada aos produtos vitivinícolas das categorias pertinentes em relação aos quais pelo menos 85 % dos produtos, ou quaisquer produtos a montante do vinho, provêm da área de produção delimitada, incluindo quaisquer produtos utilizados para edulcoração e fermentação secundária.

2. Vinificação em bica aberta de uvas da casta *pinot-nero*

Prática enológica específica

Tradicionalmente, os vinhos frisantes e espumantes são produzidos pela fermentação em bica aberta de uvas da casta *pinot-nero*. A fermentação em bica aberta de uvas da casta *pinot-nero* permite produzir um vinho de cor branca e aroma agradável, com notas elegantes e espuma fina persistente.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano — todos os tipos, exceto Passito:

29 000 kg de uvas por hectare

2. Alionza, Ancellotta, Moscato bianco, Grechetto gentile — todos os tipos, exceto Passito:

26 000 kg de uvas por hectare

3. Malvasia (proveniente de *malvasia-di-candia-aromatica*) — todos os tipos, exceto Passito:

24 000 kg de uvas por hectare

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon — todos os tipos, exceto Passito:

23 000 kg de uvas por hectare

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese — todos os tipos, exceto Passito:

21 000 kg de uvas por hectare

6. Cabernet Sauvignon, Malbo gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot — todos os tipos, exceto Passito:

20 000 kg de uvas por hectare

7. Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling italico — todos os tipos, exceto Passito:

20 000 kg de uvas por hectare

8. Bianco Passito, rosso Passito, Fogarina Passito:

145 hectolitros por hectare

9. Grechetto gentile Passito:

130 hectolitros por hectare

10. Malvasia (proveniente de *malvasia-di-candia-aromatica*) Passito:

120 hectolitros por hectare

11. Spergola Passito:

115 hectolitros por hectare

12. Sauvignon Passito:

105 hectolitros por hectare

13. Malbo gentile Passito, Marzemino Passito:

100 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de cultivo das uvas utilizadas na produção de vinhos e mostos de uvas parcialmente fermentados com indicação geográfica protegida «dell'Emilia/Emilia» abrange todo o território administrativo das províncias de Bolonha, Ferrara, Módena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Na província de Bolonha, a indicação geográfica protegida «dell'Emilia/Emilia» pode ser utilizada para uvas cultivadas na margem direita do rio Sillaro destinadas à produção dos produtos vitivinícolas abrangidos pela denominação, com exceção dos tipos Lambrusco.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. A) *Informações sobre a área geográfica*

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

Para todas as categorias abrangidas pelo caderno de especificações, a área de produção dos vinhos IGP «dell'Emilia/Emilia» compreende a totalidade do território administrativo das províncias de Bolonha, Ferrara, Módena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Esta zona beneficia de condições pedológicas e climáticas uniformes, devido à origem comum, ao relevo e à exposição das terras, estando bem adaptada às atividades vitícolas que aí se realizam. Em especial, as condições climáticas criaram uma paisagem homogénea, pelo que as vinhas em toda a área de produção dos vinhos com IGP «dell'Emilia»/«Emilia» são, em grande medida, submetidas às mesmas técnicas de cultivo.

A fim de assegurar áreas de interação homogéneas entre as castas de uva e o ambiente, acrescentaram-se à área de produção as terras situadas na margem direita do rio Sillaro, que pertencem à província de Bolonha. Esta área apresenta características edafoclimáticas semelhantes às da atual área de produção, caracterizada por solos muito profundos, de textura média, pouco ou moderadamente calcários no horizonte do solo cultivado e altamente calcários nos horizontes profundos do solo, desde o pH neutro até ao fracamente alcalino, com boa disponibilidade de oxigénio e boas capacidades produtivas para as principais culturas que podem ser cultivadas.

A área delimitada, que, a partir da extremidade ocidental, abrange seis províncias, inclui paisagens muito diferentes, que se dividem de forma quase equitativa entre os ambientes de planície e os ambientes montanhosos dos Apeninos. Esta zona beneficia de condições pedológicas e climáticas uniformes, devido à origem comum, ao relevo e à exposição das terras. Foram vários os aspetos climáticos que criaram uma paisagem uniforme, que, por sua vez, conduziu a culturas uniformes. Assim, as castas utilizadas na produção de vinhos com indicação geográfica típica «Emilia» são conduzidas e cultivadas segundo técnicas substancialmente homogéneas em toda a área.

A planície, com uma altitude típica entre 2 e 70 m acima do nível do mar, abrange uma área contínua desde o rio Pó até à costa adriática, estendendo-se até aos vales amplos dos Apeninos, onde atinge altitudes que vão até 150 m acima do nível do mar. Nos sopés planos e na planície aluvial caracterizada por depósitos verticais, os sedimentos provêm principalmente dos rios e ribeiros dos Apeninos, ao passo que os sedimentos da planície média e da planície delta foram formados pelo rio Pó.

As colinas dos Apeninos formam uma área contínua que se estende das primeiras colinas até à orla dos Apeninos, incluindo uma planície ondulante de transição, ao passo que praticamente não existem terras baixas na parte sudeste da região não incluída na área delimitada. A altitude varia entre 100 e 2 200 metros, mas a maioria das vinhas encontra-se em altitudes inferiores a 600 metros. Predominam rochas sedimentares, com uma grande variedade de litotipos (arenito, argila, calcário, cré, areia e conglomerados). A distribuição do solo é complexa, devido à variedade de fatores orográficos locais e influências dos processos morfogenéticos, à complexidade da estrutura geológica e da distribuição dos litotipos e à diversidade do clima, da vegetação e da intervenção humana.

As vinhas situam-se a diferentes altitudes — com início nas planícies —, consoante a área, as castas cultivadas e a tradição vitícola e enológica; a área com o menor número de vinhas situa-se na parte mais alta dos Apeninos, onde o clima é demasiado frio. Os padrões de temperatura na zona são muito variáveis, variando do temperado subcontinental (mais adequado para uma zona vitícola) ao temperado fresco. Nas planícies, o clima é mais continental, com valores médios anuais de cerca de 14-16 °C. A precipitação anual oscila entre 600 e 800 mm, concentrando-se sobretudo no outono e, em menor medida, na primavera. A precipitação mais baixa ocorre na zona nordeste, no delta do Pó, onde o mar tem uma influência óbvia.

A escassez de água ocorre principalmente durante o verão e é atenuada pela elevada humidade relativa do ar e pela disponibilidade de águas superficiais. A pluviosidade aumenta a altitudes mais elevadas, oscilando entre cerca de 800 mm nos cumes dos Apeninos sobranceiros às planícies até mais de 2 000 mm na parte mais alta dos Apeninos, onde se registam também mais dias de chuva. O equilíbrio hidroclimático segue a mesma tendência que a precipitação, com valores que variam entre cerca de 400 mm nas planícies interiores e zero nos Apeninos médios, com valores positivos a altitudes mais elevadas.

2) Fatores humanos que contribuem para a relação

Existe uma forte relação entre os fatores humanos e o ambiente, uma vez que os habitantes da zona vitícola têm uma longa tradição de produção de vinhos «Emilia». As vinhas da Emília têm origens antigas, uma vez que se descobriram grainhas de uva que remontam à idade do ferro em vários sítios Terramare da região. As castas mais antigas da região são as vinhas Lambrusco, certamente de origem etrusca e, em todo o caso, geneticamente mais próximas das vinhas selvagens de que foram selecionadas. Os paleo-ligúrios, os etruscos e os romanos plantaram vinhas no território delimitado, influenciados também pela presença de populações celtas. Estas diferentes influências conduziram à propagação de dois métodos de condução: *arbustum gallicum*, em que as vinhas são conduzidas em árvores vivas, mais altas e mais adequadas aos ambientes férteis de planície, e *vinea characatae*, um método de condução baixo de origem grega, adequado às zonas acidentadas. Posteriormente, vários autores romanos citam e elogiam a difusão da viticultura emiliana que prospera e produz bons vinhos. A viticultura continuou a desenvolver-se durante a Idade Média graças ao trabalho dos aldeões e dos monges produtores de agraço da região. Em 1300, Pietro de' Crescenzi escreveu sobre aproximadamente 30 castas de videira e vinhos produzidos na Emília, desde as planícies até às montanhas, incluindo as castas *trebbiano*, *grechetto-gentile* («pignuolo») e *lambrusco*.

A resenha histórica da evolução da viticultura e dos próprios vinhos desde o século XIV, desde as planícies mais baixas até às colinas mais altas, é interessante. Pietro de' Crescenzi escreve: «E é de outra espécie, denominada duracla, que é muito preta, tem uvas longas e produz um bom vinho muito escuro em solos húmidos e muito húmidos, mas não prospera nas montanhas nem em locais secos: e esta espécie é escolhida, acima de todas as outras, em Ferrara; e existe uma outra espécie, denominada gmaresta, que não é tão preta, tem uvas longas e perde todas as suas folhas antes da maturação, possui sabor amargo e avinagrado, com uma quantidade média de frutos, e produz cachos raros e um vinho excelente e muito agradável; nem as aves nem os cães nem os homens gostam de comer esta uva; pode ser encontrada habitualmente nas partes montanhosas de Bolonha». A reputação dos vinhos da Emília propagou-se ao longo dos séculos, tanto no caso dos vinhos tintos como dos brancos, dos tranquilos e dos frisantes, bem como dos vinhos licorosos ou provenientes de uvas passas, como demonstram várias exposições internacionais de vinhos (por exemplo, o catálogo nacional da Exposição Italiana de 1861), até ao reconhecimento oficial com a introdução das denominações de origem. Em 1925, Norberto Marzotto elaborou uma lista interessante de uvas cultivadas nas diferentes províncias da Emília, enumerando todas as castas dos tipos especificados no artigo 2.º, incluindo algumas castas muito locais, como a *spergola*, a *moscato*, a *fogarina* e a *termarina*. Não mencionava castas internacionais, uma vez que não interessavam ao autor, mas estas também estavam disseminadas em todo o território. No início da década de 1950, a viticultura na região recuperou o dinamismo e a viabilidade económica graças a êxitos comerciais consistentes e significativos que permitiram a comercialização dos vinhos IGT «Emilia», em especial os produzidos a partir das castas *lambrusco*, *malvasia*, *grechetto-gentile* e *trebbiano*. Em 1967, foram aprovadas três denominações de origem protegidas na zona em causa, que aumentaram para dez na década seguinte, confirmando assim a forte vocação de vinificação da região. O Decreto Ministerial de 18 de novembro de 1995 aprovou a indicação geográfica típica «dell'Emilia»/«Emilia», cujos limites são parcial ou totalmente abrangidos pela indicação «Emilia» mais ampla.

A área delimitada tem um elevado potencial vitícola global, uma vez que as estatísticas do ISTAT para o ano de 2000 indicam 32 427 hectares de vinha. As quantidades de vinho IGT «Emilia» produzidas por estas vinhas têm sido sempre elevadas ao longo dos anos. Em 2009, de acordo com o Observatório ISMEA-MIPAAF, a produção de uvas atingiu 130 000 toneladas, cultivadas em cerca de 6 300 hectares, a terceira maior produção de uma indicação geográfica no país. Os vinhos tintos predominam em relação aos brancos.

O fator humano é essencial para a indicação geográfica típica em termos de:

— castas de uva cultivadas nas vinhas: as castas são as tradicionalmente cultivadas na área delimitada; várias delas são autóctones da região da Emília e cultivadas apenas localmente;

— técnicas agrícolas utilizadas: os sistemas de condução e plantação são os que evoluíram ao longo do tempo na área, destinados a conter os rendimentos e a obter as qualidades exigidas pelo caderno de especificações. As condições edafoclimáticas favorecem naturalmente o crescimento da vinha e as explorações optaram por um sistema de condução de cordões permanentes com ramos caídos que pode conter o crescimento vigoroso das plantas, permitir uma distribuição uniforme dos gomos, permitir que as plantas atinjam o seu potencial de produção, captar a energia radiante e garantir que os cachos recebem ar e luz suficientes. Os métodos de condução mais utilizados são o cordão livre, a poda em cordão, a cortina dupla de Genebra, a poda Guyot e a poda Sylvoz. A densidade de plantação varia entre 2 500 e 3 000 pés por hectare em solos de terras baixas e 3 000 e 4 000 pés por hectare na orla dos Apeninos e nas ravinas dos baixos Apeninos. Os porta-enxertos mais utilizados são o Kober5BB, o SO4, o 420A e o 1103P;

— práticas de vinificação: tradicionalmente estabelecidas na área de produção de vinhos tintos e brancos, tranquilos ou frisantes para os tipos permitidos pelo caderno de especificações, bem como para a produção de vinhos provenientes de uvas passas e vinhos jovens.

8.2. B) *Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico*

Do ponto de vista analítico e organolético, os vinhos abrangidos pelo presente caderno de especificações apresentam características muito claras e distintivas, descritas no artigo 6.º, o que significa que podem ser claramente identificados e considerados típicos do meio geográfico. De um modo geral, a Emília é a casa dos vinhos frisantes, fruto de uma tradição local antiga, que combina vinhos das planícies e das encostas e de leste a oeste da região, mas existem também alguns vinhos tranquilos tintos e brancos importantes, sobretudo provenientes das zonas montanhosas.

Em especial, os vinhos tintos varietais incluem vinhos tranquilos, equilibrados e frutados, tais como o Cabernet (*cabernet-franc* e *sauvignon*), o Merlot, o Pinot Nero e o Sangiovese, por oposição a vinhos que podem ser tranquilos ou frisantes, como o Malbo Gentile, o Marzemino, o Ancellotta e o Barbera, ou a vinhos mais tipicamente frisantes, com acidez equilibrada e especiados, como os vinhos IGT «Emilia» Lambrusco, Fogarina e Fortana.

Todos os vinhos brancos são produzidos em versões tranquilas ou frisantes, estas últimas mais disseminadas, também com castas aromáticas como a *malvasia-di-candia-aromatica* e a *moscato-bianco*. As bolhas tradicionais dos vinhos frisantes contribuem para equilibrar o sabor, aumentando os aromas das castas. Os vinhos brancos, provenientes tanto de castas internacionais, como *sauvignon* ou *chardonnay*, como de castas regionais ou locais, como *grechetto-gentile*, *montù* ou *spergola*, apresentam níveis de acidez adequados, incluindo o ácido málico, para melhorar os aromas das castas.

As zonas mais propícias à viticultura produzem vinhos com sabor e estrutura interessantes, em especial as zonas acidentadas, onde podem ser obtidos vinhos mais estruturados e até vinhos provenientes de uvas passas, que são tradicionais na região.

Nas versões jovens dos vinhos IGT «Emilia», as notas resultantes da maceração carbónica das uvas combinam-se com as propriedades sensoriais da casta e do meio vegetativo.

A produção de vinhos espumantes decorre diretamente da produção de vinhos frisantes, com a utilização generalizada de fermentação secundária em grandes recipientes fechados desde 1950. As tecnologias utilizadas para a produção de vinhos espumantes, adotadas em conformidade com a legislação em vigor, permitem a obtenção de diferentes tipos, desde o seco até ao doce, em função do teor de açúcares residuais.

8.3. C) *Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e aqueles referidos na alínea B)*

A área geográfica delimitada é muito variável, com características que conduziram a diferentes tipos de viticultura e ao estabelecimento de castas diferentes, específicas de cada área. Cerca de 60 % das vinhas «Emilia» situam-se nas planícies e 38 % no sopé das montanhas (Istat, 2000). Os vinhos refletem as duas macrorregiões vitícolas da Emília-Romanha, uma vez que as planícies produzem vinhos mais frescos e mais fáceis de beber, ao passo que os vinhos das encostas apresentam frequentemente aromas e sabores mais estruturados, elegantes e persistentes.

Em geral, as condições de insolação e temperatura da área vitícola na área geográfica delimitada permitem a maturação suficiente das uvas. Os graus-dias mais elevados encontram-se nas planícies, com 2 400 graus (índice de Winkler), diminuindo à medida que a altitude aumenta. Nas encostas, as superfícies tradicionalmente cultivadas com vinha, que produzem vinhos de alta qualidade, são as que apresentam as melhores condições climáticas, em encostas bem expostas ou em vales protegidos de correntes de ar frio.

A viticultura nas encostas é mais generalizada nas províncias de Piacenza, Parma e Bolonha. As castas de uva de ciclo curto prosperam em altitudes mais elevadas, onde as vinhas são mais marginais, com solos pouco profundos sujeitos a uma erosão intensa. É na zona de planície que se encontram as melhores condições para as castas com maior necessidade de calor, como as *lambrusco*, que predominam na parte central da região, especialmente nas províncias de Reggio Emilia e Módena, enquanto a margem dos Apeninos e os baixos Apeninos, onde as primeiras colinas se encontram com os primeiros vales, têm as condições ideais para um grande número de castas, desde as brancas às tintas, tanto para a produção de vinhos tranquilos como frisantes, ou mesmo para vinhos provenientes de uvas passas. Aqui, o clima continental é atenuado por condições mais ventosas e por uma maior precipitação, sendo as encostas e os solos mais heterogéneos escolhidos de acordo com o tipo de produto desejado.

O clima subcontinental garante uma precipitação suficiente ao longo do ano, enquanto as secas estivais são atenuadas nas planícies pela presença de cursos de água e de solos profundos e, nas colinas, por uma maior precipitação e mais bem distribuída, o que torna estes ambientes favoráveis à viticultura.

Existem muitos fenómenos locais distintivos, como nas planícies perto de Ferrara, onde existem solos do delta e das planícies costeiras, a altitudes abaixo do nível do mar, com hidromorfismo pouco profundo, mas em que a disponibilidade de água do solo é contrabalançada por um valor muito negativo de evapotranspiração da precipitação; a casta *fortana* é tradicionalmente cultivada neste ambiente.

Contudo, em geral, as grandes variações térmicas entre a temperatura noturna e a temperatura diurna enquanto as uvas amadurecem, associadas a solos predominantemente subalcalinos ou alcalinos, com textura fina ou moderadamente fina, resultam em vinhos perfumados com elevado teor de polifenóis, o que confere aos vinhos as suas características organoléticas típicas.

A viticultura e os produtos vitivinícolas variam também de oeste a leste, de acordo com as tradições de cada zona. As planícies produzem a maior quantidade de vinho e incluem a zona histórica etrusca de Emília que produz vinhos Lambrusco, uma área de cultivo das castas *trebbiano* e uma área especial da província de Ferrara, perto da costa, onde prevalece a uva Fortana. Nas colinas, de oeste a leste, encontramos a tradição vitícola greco-romana das colinas de Piacenza, associada às castas *barbera* e *croatina*, bem como a tradicional *malvasia-di-candia-aromatica*, que se estende até às colinas de Parma e Reggio Emilia. Nas encostas, são cultivadas muitas outras castas de uva internacionais e locais, nomeadamente *sauvignon*, *spergola*, *montuni* e *grechetto-gentile*, esta última disseminada na região de Bolonha, juntamente com as castas tintas utilizadas para produzir os vinhos do tipo Cabernet e Merlot Bordeaux. Nos limites orientais da zona montanhosa, encontramos também as castas históricas *sangiovese* e *albana*.

A importância da viticultura nesta área é evidenciada pelas numerosas vinhas da área delimitada e pelas centenas de milhares de hectolitros de vinho «Emilia» produzido e comercializado todos os anos em todo o mundo.

8.4. *«dell'Emilia/Emilia» — categoria: vinho proveniente de uvas passas*

Informações sobre as qualidades específicas do produto atribuíveis à origem geográfica e relação causal com a área geográfica.

Consoante a casta utilizada, a cor varia do amarelo-dourado ou do âmbar, nos vinhos brancos, ao vermelho-granada intenso. O aroma é delicado e característico, com notas de uvas passas, por vezes especiadas e evocando mel e frutos maduros. O sabor é pleno e harmonioso e pode variar entre o seco e o doce, embora a maioria dos vinhos tenha um teor de açúcares mais elevado.

Os vinhos «passito» podem ser elaborados a partir de todas as castas, tanto brancas como negras, embora as castas aromáticas (*moscato-giallo*, *moscato-rosa*, *traminer-aromatico*) e semiaromáticas (*goldtraminer*, *nosiola*, *riesling-renano*, *sauvignon*, etc.) sejam as mais frequentemente utilizadas.

As uvas são secas em instalações especiais; a duração do período de secagem varia consoante a intensidade das características que a técnica deve conferir ao produto acabado.

As uvas utilizadas na produção dos vinhos «passito» são identificadas pelo produtor com base nas características físicas e qualitativas específicas do cacho.

Os cachos com grande espaço entre as uvas são particularmente adequados para serem secos, sendo selecionados na vinha no momento da vindima.

A secagem é favorecida pela acentuada amplitude térmica entre o dia e a noite, particularmente notória no final do verão e no outono.

As características qualitativas dos vinhos são influenciadas pelas condições edafoclimáticas da área de produção. O clima temperado, fresco e ventoso, os solos bem drenados, com abastecimento hídrico suficiente — graças à precipitação, também distribuída pelos meses do verão —, e as grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, durante a maturação da uva, garantem uma maturação ótima dos cachos, com um teor adequado em açúcares e acidez, o qual se alia a outras características qualitativas e organoléticas específicas de cada casta e se pode apreciar nos vinhos produzidos a partir das mesmas.

Por conseguinte, a relação causal baseia-se nas qualidades específicas dos produtos atribuíveis à origem geográfica.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Derrogação à vinificação e transformação na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Descrição da condição:

Em conformidade com a derrogação prevista no artigo 5.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, o processo de elaboração de mostos de uvas parcialmente fermentados e de todas as outras categorias de vinhos com IGP «dell'Emilia/Emilia» — incluindo a produção e a fermentação secundária de vinhos frisantes e espumantes — podem, para além da área de produção delimitada, ter igualmente lugar nas zonas limítrofes das províncias vizinhas de Ravena, Forlì-Cesena, Mântua e Cremona.

Indicação no rótulo de duas ou mais castas de uva

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Descrição da condição:

Para que os vinhos com IGP «dell'Emilia/Emilia» possam ser designados com o nome de duas ou mais castas, as uvas de cada casta «menor» devem representar mais de 15 % do total e as castas devem ser indicadas no rótulo por ordem decrescente da quantidade de uvas efetivamente utilizada.

O objetivo é garantir que os vinhos assim obtidos e designados reflitam as características de todas as castas de uva a partir das quais são produzidos, a fim de evitar a prestação de informações enganosas ao consumidor, dado que a legislação pertinente da UE [artigo 50.º, n.º 1, alínea a), subalínea ii), do Regulamento (UE) 2019/33] não estabelece uma percentagem mínima para as castas «menores» utilizadas.

Esta disposição restritiva está em conformidade com o artigo 58.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33, que autoriza os Estados-Membros a estabelecerem disposições mais restritivas em matéria de rotulagem no caderno de especificações, inclusive para a indicação das castas de uva.

Hiperligação para o caderno de especificações

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