C/2025/3207

6.6.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/3207)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„dell'Emilia / Emilia"

PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025

1. **Denumirea produsului**

„dell'Emilia / Emilia"

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Aceste modificări se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu corespund elementelor definiției de la alineatul (3) din același articol 24. Mai exact:

— nu includ modificarea denumirii, a utilizării denumirii sau a categoriei de produs;

— nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic menționată în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Introducerea unei dispoziții referitoare la categorii*

Descriere:

A fost introdusă o dispoziție referitoare la categoria de apartenență a vinurilor spumante „dell'Emilia / Emilia" (vin spumant).

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul precizării categoriilor de spumant produse

Modificarea vizează articolul 1 din caietul de sarcini al produsului.

2. *Introducerea unui nou tip, Ancellotta Rosato, în categoriile „Vin", „Vin petiant", „Vin spumant" și „Must de struguri parțial fermentat"*

Descriere:

A fost introdus noul tip Ancellotta Rosato (în categoriile „Vin", „Vin petiant", „Vin spumant" și „Must de struguri parțial fermentat") și a fost adăugat cuvântul „roșu" la tipul Ancellotta deja existent, pentru a se face distincția între cele două tipuri.

Motiv:

În ultimele decenii, tehnicile oenologice au dus la o îmbunătățire semnificativă și evidentă, iar acum este simplă producerea de vinuri roze, inclusiv din struguri cu o intensitate bună a culorii. În plus, se știe că cererea de vinuri roze, deși fluctuantă, a crescut indiscutabil în ultimele decenii, iar consumatorul este atras de acest tip de produs. Așadar, posibilitatea de a produce vinuri roze din soiul Ancellotta le oferă o oportunitate în plus producătorilor, care pot valorifica particularitățile soiului Ancellotta dând, totodată, o nouă vitalitate tipului Ancellotta, care poate fi oferit consumatorilor într-o gamă mai amplă de produse.

Modificarea vizează articolele 1 și 6 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Descrierea vinurilor" din documentul unic.

3. *Introducerea tipului Lambrusco Rosato în categoria „Must de struguri parțial fermentat"*

Descriere:

A fost introdus tipul Lambrusco Rosato în categoria „Must de struguri parțial fermentat"

Motiv:

În categoria „Must de struguri parțial fermentat" există deja tipurile Lambrusco Rosso și Lambrusco Vinificato in bianco (vinificat în alb). Așadar, nu se consideră că ar exista un motiv valabil care să justifice absența tipului Lambrusco Rosato, în afara unei omisiuni accidentale. În plus, trebuie să se țină seama de faptul că conceptul de culoare „roșie" sau „roze" se schimbă destul de mult de la un teritoriu la altul, în funcție de obiceiurile și practicile locale, în special în zona din regiunile Emilia și Lombardia în care este cultivat soiul Lambrusco. Prin urmare, atât pentru a se remedia o lacună evidentă, cât și pentru a se evita controversele privind culoarea produsului la orice nivel între operatorii din sector sau în interacțiunile cu organismele de control și/sau supraveghere, a fost propusă această introducere în categoria „Must de struguri parțial fermentat" a tipului Lambrusco Rosato.

Modificarea vizează articolele 1 și 6 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Descrierea vinurilor" din documentul unic.

4. *Eliminarea anexei 1 și a referirii la aceasta*

Descriere:

Anexa 1, care conținea lista soiurilor cultivabile în regiunea Emilia-Romagna, a fost eliminată și, prin urmare, au fost eliminate și toate referirile la anexa respectivă din caietul de sarcini al produsului.

Motiv:

S-a considerat că anexa 1 nu este necesară, deoarece dispoziția din caietul de sarcini care face referire la soiurile potrivite pentru cultivare în regiunea Emilia-Romagna pare deja exhaustivă, dat fiind că administrația regională ține actualizată lista soiurilor cultivabile. Din contră, prevederea listei soiurilor într-o anexă la caietul de sarcini (anexa 1 în cauză) face ca anexa să devină depășită la prima modificare a listei regionale și duce la modificarea repetată a caietului de sarcini.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini și determină eliminarea anexei 1.

5. *Introducerea în baza ampelografică a două noi soiuri Lambrusco*

Descriere:

În baza ampelografică a tipurilor Lambrusco Rosso, Rosato și Vinificato in bianco au fost adăugate soiurile Lambrusco Benetti și Lambrusco del Pellegrino.

Motiv:

Soiurile Lambrusco Benetti și Lambrusco del Pellegrino sunt cultivate în arealul de producție, fiind incluse în lista regională a soiurilor de struguri de vin cultivabile în regiunea Emilia-Romagna. Introducerea lor în bazele ampelografice ale tipurilor de Lambrusco (Rosso, Rosato și Vinificato in bianco) le permite producătorilor interesați să-și valorifice propriile producții obținute din soiurile respective, utilizându-le, prin intermediul diverselor tipuri de Lambrusco, în cadrul indicației geografice tipice (IGT) „Emilia / dell'Emilia", și permite alinierea caietului de sarcini al IGT „Emilia / dell'Emilia" la cele ale vinurilor din regiune cu DOP cu indicarea soiului Lambrusco, permițând, prin urmare, reclasificarea produselor care au baze ampelografice identice.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Soiurile de struguri de vin" din documentul unic.

6. *Actualizări legislative și corecturi formale*

Descriere:

În diverse puncte din caietul de sarcini au fost actualizate referirile legislative și au fost efectuate corecturi formale.

Motiv:

Modificările au fost efectuate în scopul introducerii referirilor legislative corecte și pentru a face textul mai clar și mai ușor de citit.

Modificarea vizează articolele 5, 7 și 10 din caietul de sarcini al produsului.

7. *Introducerea unei dispoziții privind randamentul la transformarea strugurilor în vin în cazul tipurilor cu denumirea soiului Lambrusco*

Descriere:

A fost introdus un nou paragraf, cu scopul de a se reglementa, în mod specific, randamentul la transformarea strugurilor în vin, pentru tipurile cu denumirea soiului Lambrusco. Producția în cadrul respectivelor tipuri care poate purta denumirea soiului Lambrusco a fost redusă la 75 %, iar proporția de 5 % rămasă până la atingerea randamentului maxim de 80 % nu poate purta denumirea soiului sau trebuie reclasificată ca vin fără DOP/IGP.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă pentru a evita exploatarea excesivă a strugurilor Lambrusco, pentru a limita producția și, totodată, pentru a susține valoarea economică a vinurilor Lambrusco.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

8. *Definirea intensității culorii*

Descriere:

A fost introdus un paragraf care reglementează intensitatea maximă a culorii permisă în cadrul schimburilor comerciale pentru tipurile cu denumirea soiului Lambrusco, în ceea ce privește produsele obținute înainte de încheierea procesului de vinificație, vinurile, vinurile petiante și spumante ambalate și vinurile în vrac care sunt predate consumatorului final și care poartă indicația geografică tipică „Emilia / dell'Emilia".

Motiv:

Modificarea a fost introdusă pentru a menține produsele cu indicația geografică tipică „Emilia / dell'Emilia" și cu denumirea soiului Lambrusco într-un interval bine definit al intensității cromatice și pentru a se evita denaturări ale pieței.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

9. *Clarificarea textului în ceea ce privește proveniența produselor adăugate în cadrul unor practici oenologice precum îndulcirea și fermentarea secundară în sticlă*

Descriere:

A fost îmbunătățit textul paragrafului referitor la baza ampelografică a tipurilor cu denumire de soi, în special în ceea ce privește cantitățile produselor adăugate în cadrul practicilor oenologice precum îndulcirea și fermentarea secundară în sticlă, fiind adăugată referirea la „arealul de producție".

Motiv:

Modificarea a fost introdusă pentru a se preciza că articolul respectiv nu se referă la plantațiile de viță-de-vie, ci la teritoriul indicației geografice delimitat de granițele administrative.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

10. *Introducerea unei dispoziții menite a proteja identitatea, în ceea ce privește soiurile, a tipurilor cu denumirea soiului Lambrusco*

Descriere:

A fost introdus un paragraf care precizează că produsele obținute din soiuri diferite de cele din familia Lambrusco, adăugate în orice stadiu al prelucrării și elaborării tipurilor cu denumirea soiului Lambrusco, inclusiv la eventuala cupajare cu 15 % produse obținute din struguri culeși în afara arealului de producție, pot fi utilizate doar pentru asamblarea cu un produs obținut numai din soiuri Lambrusco.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul protejării identității – prin prisma soiurilor – a tipurilor cu numele soiului Lambrusco, în interesul consumatorului, și în scopul valorificării produselor obținute din acest soi, precum și pentru a se permite un mai bun control al producțiilor și al produselor adăugate în diversele etape ale elaborării, până la vinul ambalat și comercializat, cu efecte pozitive asupra calității vinurilor produse și asupra valorificării economice a producțiilor.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

11. *Rectificarea caracteristicilor la comercializare și introducerea caracteristicilor noilor tipuri*

Descriere:

În cazul tipurilor deja existente, caracteristicile la momentul comercializării au fost parțial corectate și au fost adăugate caracteristicile la momentul comercializării în cazul noilor tipuri introduse. În plus, în cazul tipurilor Frizzante și Spumante elaborate prin fermentare secundară în sticlă din cadrul IGT „dell'Emilia / Emilia", a fost adăugat un paragraf referitor la posibilitatea ca aceste vinuri să prezinte un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Motiv:

Modificarea a devenit necesară în scopul eliminării unor termeni greșiți, imprecizi sau incongruenți cu categoria produsului, în scopul inserării caracteristicilor noilor tipuri, precum și în scopul îmbunătățirii și actualizării descrierilor.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

12. *Introducerea mențiunii „vivace”*

Descriere:

A fost introdusă posibilitatea utilizării mențiunii tradiționale „vivace”, în conformitate cu reglementările în vigoare ale UE.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă deoarece, pe acest teritoriu caracterizat de o producție seculară de vinuri care prezintă spumă, consumatorul apreciază vinurile care prezintă o oarecare efervescență, chiar și în cazul tipurilor de vinuri liniștite.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

13. *Introducerea posibilității de a utiliza termenul „rosé”*

Descriere:

A fost introdusă posibilitatea de a utiliza termenul „rosé” ca alternativă pentru termenul „rosato”, inclusiv în etichetarea tipurilor de culoare „rosato” (roz), inclusiv în a celor cu denumire de soi, precum și în cazul tipului cu numele soiului Pinot grigio vinificat în roz prin macerare pe pielițe, în cazul tuturor categoriilor.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă pentru a răspunde cererilor pieței și ale producătorilor.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

14. *Posibilitatea utilizării pe etichetă a mențiunii „rifermentazione in bottiglia” (fermentare secundară în sticlă)*

Descriere:

A fost introdus un paragraf care permite utilizarea pe etichetă a mențiunii „rifermentazione in bottiglia” (fermentare secundară în sticlă).

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul informării corecte a consumatorului în privința recurgerii, din nou, frecvent în ultimii ani, la tehnica de producție bazată pe fermentarea secundară în sticlă, pentru obținerea vinurilor petiante, în cazul cărora, frecvent, nu se efectuează eliminarea drojdiilor de fermentație și care, prin urmare, prezintă un aspect tulbure din cauza prezenței reziduurilor respective.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

15. *Introducerea unei dispoziții referitoare la vânzarea directă în vrac a vinurilor de tip Lambrusco din cadrul IGT „Emilia”*

Descriere:

A fost introdusă o dispoziție referitoare la posibilitatea ca vinurile de tip Lambrusco din cadrul IGP „dell’Emilia / Emilia” care prezintă un reziduu de zaharuri de minimum 5 g/l, necesar pentru fermentarea naturală ulterioară în sticlă, să fie vândute în recipiente nepresurizate cu capacități între 10 și 60 de litri.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă deoarece este tradițională comercializarea în vrac a acestor tipuri de vin, îndulcite în mod adecvat, către consumatorul final (așa-zisa „vânzare în damigeană”), acesta efectuând în mod autonom îmbutelierea în propria-i locuință, pentru a obține tradiționalul Lambrusco petiant prin fermentare în sticlă într-un cadru domestic. Este vorba despre un obicei născut în Emilia care este deja consacrat în toate caietele de sarcini ale vinurilor cu DOP Lambrusco care prevăd comercializarea doar a tipului „Frizzante” (petiant).

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului.

16. *Actualizarea legăturii cu mediul geografic*

Descriere:

Articolul referitor la legătura cu mediul geografic nu a fost modificat, dar a fost considerată necesară rescrierea punctului „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

Motiv:

Introducerea în documentul unic a informațiilor deja prevăzute în caietul de sarcini. Așadar, rescrierea menționată trebuie considerată a fi doar de natură formală.

Modificarea vizează punctul „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

dell’Emilia / Emilia

2. **Tipul indicației geografice**

IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

4. Vin spumant

8. Vin petiant

11. Must de struguri parțial fermentat

15. Vin din struguri stafidiți

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor:**

—

1. *„dell’Emilia / Emilia” Bianco*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Miros: de intensitate bună, cu note florale și/sau fructate predominante, care variază în funcție de soiurile de struguri utilizate și de mediul de cultivare.

Gust: de la sec la dulce, aromat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: de intensitate bună, cu note esențialmente proaspete, florale și fructate, în diverse combinații, în funcție de soiurile de struguri utilizate.

Gust: de la sec la dulce, aromat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat, caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Passito*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben auriu spre chihlimbariu.

Miros: parfumat în mod delicat.

Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: de intensitate bună, cu note esențialmente proaspete, florale și fructate, în diverse combinații, în funcție de soiurile de struguri utilizate.

Gust: dulce.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin mai mult sau mai puțin intens.

Miros: de vin, cu note de fructe mai mult sau mai puțin coapte, însoțite uneori de note florale, de obicei de violete, și note de mirodenii, în funcție de soiurile de struguri utilizate și de arealul de cultivare.

Gust: de la sec la dulce, catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

7. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: de la sec la dulce, savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

8. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin sau grena, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat și amplu, cu note florale.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

9. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Novello*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

10. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Passito*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu grena intens.

Miros: parfumat în mod delicat. Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

11. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

12. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roz de intensitate variabilă și cu nuanțe diferite.

Miros: cu note fructate predominante.

Gust: de la sec la dulce, cu catifelarea și prospețimea adecvate, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

13. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roz de intensitate variabilă și cu nuanțe diferite.

Miros: cu ușoare note florale, însoțite de note fructate mai pronunțate.

Gust: de la sec la dulce, cu catifelarea și prospețimea adecvate, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

14. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: înmiresmat, caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și aromat, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin intens.

Miros: de vin, cu note fructate mature care, uneori, se îmbină cu note florale.

Gust: de la sec la dulce, cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin intens.

Miros: de vin, cu note fructate proaspete.

Gust: de la sec la dulce, savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin sau grena, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat și amplu, cu note fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: cu note fructate prevalente, însoțite de note florale.

Gust: de la sec la dulce, catifelat, proaspăt, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: cu note fructate prevalente, însoțite de note florale.

Gust: de la sec la dulce, catifelat, proaspăt, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat, cu note fructate și florale.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: cu note fructate predominante.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

25. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu un bun nivel de finețe.

Gust: sec, cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin intens.

Miros: de vin, cu note fructate foarte puternice.

Gust: sec, cu o prospețime și o aciditate plăcute.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin sau grena, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat și amplu, cu note fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin sau grena, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note florale.

Gust: de la sec la dulce, catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin sau grena, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat și amplu, cu note florale.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

32. *„dell'Emilia" / „Emilia" Lambrusco Rosso Novello Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: plăcut, net, înmiresmat, caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: înmiresmat, caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

37. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (Vinificato in bianco) Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note florale.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros, intens, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: delicat, înmiresmat și amplu, cu note florale.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note fructate.

Gust: sec, cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note fructate.

Gust: sec, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: roșu-rubin intens.

Miros: înmiresmat, de vin.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

45. *„dell'Emilia / Emilia" Malbo Gentile Passito*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu grena intens.

Miros: parfumat în mod delicat.

Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin deschis.

Miros: delicat, înmiresmat, parfumat.

Gust: sec, corpolent și proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin deschis.

Miros: delicat, înmiresmat, parfumat, cu note fructate perceptibile.

Gust: sec, corpolent și proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin deschis.

Miros: înmiresmat, parfumat.

Gust: de la brut natur la sec, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

50. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (din Cabernet franc și/sau Cabernet sauvignon)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu strălucitor.

Miros: de vin, cu note de iarbă.

Gust: sec, corpolent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

51. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (din Cabernet franc și/sau Cabernet sauvignon) Novello*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu strălucitor.

Miros: de vin, cu note de iarbă.

Gust: sec, corpolent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin intens.

Miros: de vin, cu note de iarbă.

Gust: sec, corpolent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

56. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin foarte intens.

Miros: de vin, cu note fructate mature.

Gust: de la sec la dulce, cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin.

Miros: de vin, cu note fructate.

Gust: de la sec la dulce, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin sau grena.

Miros: amplu, înmiresmat, cu note fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu intens cu reflexe grena.

Miros: parfumat în mod delicat.

Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

62. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note fructate sau florale.

Gust: de la sec la dulce, cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note fructate proaspete.

Gust: de la sec la dulce, savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note fructate.

Gust: sec, cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note fructate.

Gust: sec, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note fructate perceptibile.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu grena intens.

Miros: parfumat în mod delicat.

Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu note florale și fructate proaspete.

Gust: dulce și aromat, cu o prospețime bună.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

73. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin intens.

Miros: de vin, cu note de iarbă.

Gust: sec, corpolent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin intens.

Miros: de vin, cu gust rezidual amărui.

Gust: sec, corpolent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust: catifelat și cu aciditate adecvată.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat, parfumat.

Gust: sec, corpolent și proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

78. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot nero Frizzante (Vinificato in bianco)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat, parfumat, cu note fructate perceptibile.

Gust: sec, corpolent și proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

79. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot nero Spumante (Vinificato in bianco)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: înmiresmat, parfumat.

Gust: de la brut natur la sec, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

80. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: note fructate prevalente.

Gust: sec, generos, cu corpolență potrivită.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: intens în mod plăcut, cu note proaspete și fructate.

Gust: sec, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Miros: cu note florale și fructate perceptibile.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai deschis.

Miros: fructat, cu o notă puternică de măr.

Gust: sec, fin, elegant.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai deschis.

Miros: intens în mod plăcut, cu note fructate.

Gust: sec, savuros, elegant.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai deschis.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la brut natur la sec, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai deschis.

Miros: cu note florale și fructate perceptibile.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai auriu.

Miros: înmiresmat, cu note aromatice fructate și florale.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros, intens, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

89. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (din Malvasia di Candia aromatica) Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai auriu.

Miros: înmiresmat, cu note aromatice fructate și florale.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros, intens, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

90. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (din Malvasia di Candia aromatica) Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai cu reflexe aurii.

Miros: înmiresmat, caracteristic, plin.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

91. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (din Malvasia di Candia aromatica) Passito*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben auriu spre chihlimbariu.

Miros: parfumat în mod delicat.

Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

92. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (din Malvasia di Candia aromatica) Mosto di uve parzialmente fermentato*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: cu note florale și fructate proaspete perceptibile.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai auriu.

Miros: înmiresmat, cu note aromatice fructate și florale.

Gust: de la sec la dulce, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai auriu.

Miros: înmiresmat, cu note aromatice fructate și florale.

Gust: de la sec la dulce, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai cu reflexe aurii.

Miros: înmiresmat, caracteristic.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: cu note florale și fructate proaspete perceptibile.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

97. *„dell'Emilia / Emilia" Montù*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: note fructate prevalente.

Gust: sec, generos, cu corpolență potrivită.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: intens în mod plăcut, cu note proaspete și fructate.

Gust: sec, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Miros: cu note florale și fructate perceptibile.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

101. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai auriu.

Miros: fructat perceptibil.

Gust: de la sec la dulce, înmiresmat, plin, cu corpolență potrivită.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai auriu.

Miros: intens în mod plăcut, cu note proaspete și fructate.

Gust: de la sec la dulce, intens, aromat, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai auriu.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Miros: cu note florale și fructate perceptibile.

Gust: dulce și savuros, cu o prospețime plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,0 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume: minimum 1 % vol., maximum mai puțin de 7 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros, intens, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros, intens, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai cu reflexe aurii.

Miros: înmiresmat, caracteristic, plin.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben auriu spre chihlimbariu.

Miros: parfumat în mod delicat.

Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai.

Miros: delicat, înmiresmat, parfumat.

Gust: sec, corpolent și proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat, parfumat, cu note fructate perceptibile.

Gust: sec, corpolent, proaspăt, savuros, intens și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: înmiresmat, parfumat.

Gust: de la brut natur la sec, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben auriu deschis, uneori roz pal sau arămiu.

Miros: parfum delicat, înmiresmat.

Gust: sec, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben auriu deschis, uneori roz pal sau arămiu.

Miros: ușor parfumat, cu note fructate perceptibile.

Gust: sec, corpolent, proaspăt, savuros, intens și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben auriu deschis, uneori roz pal sau arămiu.

Miros: înmiresmat, parfumat.

Gust: de la brut natur la sec, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai cu reflexe verzui.

Miros: delicat, parfumat, cu ușoare note aromatice perceptibile.

Gust: sec, corpolent și proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: delicat, parfumat, cu note aromatice perceptibile.

Gust: sec, corpolent, proaspăt, savuros, intens și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai.

Miros: înmiresmat, parfumat.

Gust: de la brut natur la sec, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai strălucitor.

Miros: înmiresmat, caracteristic.

Gust: sec, corpolent, proaspăt, savuros, intens.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat, cu note vegetale.

Gust: sec, corpolent, proaspăt, savuros, intens și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai deschis.

Miros: înmiresmat, caracteristic.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben auriu spre chihlimbariu.

Miros: parfumat în mod delicat.

Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros, intens, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-pai strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros, intens, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai cu reflexe aurii.

Miros: înmiresmat, caracteristic, cu note vegetale.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben auriu spre chihlimbariu.

Miros: parfumat în mod delicat.

Gust: demidulce sau dulce în mod plăcut; cald, catifelat, uneori ușor vivace.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16 % vol., din care cel puțin 12 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-auriu strălucitor.

Miros: delicat, cu note vegetale perceptibile.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, puțin aromatic.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: galben-auriu strălucitor.

Miros: delicat, înmiresmat și caracteristic, cu note fructate.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros, intens, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben auriu.

Miros: înmiresmat, caracteristic.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Dacă este elaborat prin fermentare secundară în sticlă, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Îmbogățirea – îndulcirea și fermentarea secundară în sticlă

Restricții legate de practicile oenologice

Tăria alcoolică naturală în volume poate fi mărită prin îmbogățirea cu must de struguri concentrat obținut din struguri proveniți din arealul de producție delimitat sau cu must de struguri concentrat și rectificat, în limitele și în conformitate cu legislația UE și cu legislația națională.

Indicația geografică tipică „dell'Emilia / Emilia" este rezervată pentru produsele vitivinicole din categoriile prevăzute în cazul cărora produsele sau produsele obținute înainte de încheierea procesului de vinificație provin, în proporție de minimum 85 %, din arealul de producție delimitat, inclusiv eventualele produse utilizate pentru îndulcire și pentru fermentare secundară în sticlă.

2. Vinificarea în alb a strugurilor Pinot nero

Practică oenologică specifică

Vinurile petiante și spumante sunt obținute în mod tradițional prin vinificarea în alb a strugurilor Pinot nero. Vinificarea în alb a strugurilor Pinot nero permite obținerea unui vin de culoare albă, cu o aromă plăcută, cu note olfactive elegante, care poate menține o spumă fină și potrivit de persistentă.

5.2. *Producții/randamente maxime:*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – toate tipurile prevăzute, cu excepția Passito

29 000 kg de struguri per hectar

2. Alionza, Ancellotta, Moscato bianco, Grechetto gentile – toate tipurile prevăzute, cu excepția Passito

26 000 kg de struguri per hectar

3. Malvasia (din Malvasia di Candia Aromatica) – toate tipurile prevăzute, cu excepția Passito

24 000 kg de struguri per hectar

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – toate tipurile prevăzute, cu excepția Passito

23 000 kg de struguri per hectar

5. Barbera, Cabernet, Cabernet franc, Sangiovese – toate tipurile prevăzute, cu excepția Passito

21 000 kg de struguri per hectar

6. Cabernet Sauvignon, Malbo gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot – toate tipurile prevăzute, cu excepția Passito

20 000 kg de struguri per hectar

7. Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling italico – toate tipurile prevăzute, cu excepția Passito

20 000 kg de struguri per hectar

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 de hectolitri per hectar

9. Grechetto gentile Passito

130 de hectolitri per hectar

10. Malvasia (din Malvasia di Candia aromatica) Passito

120 de hectolitri per hectar

11. Spergola Passito

115 hectolitri per hectar

12. Sauvignon Passito

105 hectolitri per hectar

13. Malbo gentile Passito, Marzemino Passito

100 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul în care sunt cultivați strugurii utilizați pentru producția vinurilor și a musturilor de struguri parțial fermentate cu indicația geografică protejată „dell'Emilia" / „Emilia" cuprinde întregul teritoriu administrativ al provinciilor Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza și Reggio Emilia. Indicația geografică protejată „dell'Emilia / Emilia" poate fi utilizată pentru produsele vitivinicole prevăzute în caietul de sarcini care sunt obținute din strugurii cultivați în acea parte a provinciei Bologna care se află pe malul drept al râului Sillaro, cu excepția tipurilor care poartă denumirea soiului Lambrusco.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. A) *Informații privind arealul geografic*

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Pentru toate categoriile de vinuri care fac obiectul caietului de sarcini, arealul de producție a vinurilor cu IGP „dell'Emilia / Emilia" cuprinde întregul teritoriu administrativ al provinciilor Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza și Reggio Emilia.

Acest areal prezintă condiții pedoclimatice uniforme, ca urmare a originii comune, a reliefului și a expunerii terenurilor, iar întreaga zonă este bine adaptată pentru activitățile viticole înfloritoare din regiune. În special, condițiile climatice au creat un peisaj uniform, ceea ce înseamnă că pe plantațiile viticole din arealul din care sunt obținute vinurile cu IGP „dell'Emilia / Emilia" se utilizează în mare măsură aceleași tehnici de cultivare.

Pentru ca interacțiunea dintre soiuri și mediu să fie uniformizată în zone omogene, în arealul de producție a fost introdusă acea parte a teritoriului provinciei Bologna care se află pe malul drept al râului Sillaro. Este un teritoriu cu caracteristici pedoclimatice similare celor din arealul de producție actual, caracterizat de soluri foarte profunde, cu textură medie, de la slab calcaroase la moderat calcaroase în stratul utilizat în scopuri agricole și foarte calcaroase în straturile profunde, între neutre și slab alcaline, care prezintă o bună disponibilitate a oxigenului și sunt propice pentru obținerea unor producții bune în cazul principalelor culturi agricole posibile.

Arealul delimitat, care, pornind din extremitatea vestică, include șase provincii, este caracterizat de peisaje foarte diferite, împărțite aproape egal între zone de câmpie și montane (munții Apenini). Acest areal prezintă condiții pedoclimatice uniforme, ca urmare a originii comune, a reliefului și a expunerii terenurilor. Clima, cu diversele ei manifestări, a uniformizat peisajul și, prin urmare, culturile, într-atât încât soiurile care alcătuiesc baza ampelografică a vinurilor cu indicația geografică tipică „Emilia" sunt cultivate prin tehnici fundamental omogene în întregul areal.

Câmpia, cu o altitudine cuprinsă în general între 2 și 70 m deasupra nivelului mării, se întinde pe un teritoriu continuu de la fluviul Po până la coasta Mării Adriatice, întinzându-se până la văile largi ale Apeninilor, care ating altitudini de până la 150 m deasupra nivelului mării. Sedimentele din câmpia de la poalele munților și cele din câmpia aluvionară caracterizate de depozite verticale provin în principal de la râurile și pâraiele din Apenini, în timp ce fluviul Po a format sedimentele din câmpia șerpuită și din câmpia deltaică.

Relieful Apeninilor cuprinde o zonă continuă care se întinde de la primele dealuri și până la crestele Apeninilor și include o zonă de câmpie de tranziție, neregulată din punct de vedere morfologic și aproape inexistentă în partea de sud-est a regiunii, care a fost exclusă din delimitare. Altitudinile variază de la 100 la 2 200 m, dar majoritatea plantațiilor viticole se află la altitudini de sub 600 de metri. Predomină rocile sedimentare, cu o mare varietate de constituenți petrografici (gresie, argilă, calcar, cretă, nisip și conglomerate). Există un mozaic complex de distribuire a solurilor, datorită varietății factorilor orografici locali și influențelor proceselor morfogenetice, datorită complexității structurii geologice și distribuirii constituenților petrografici, precum și datorită diversității climei, vegetației și din cauza intervenției umane.

Plantațiile viticole sunt la altitudini diferite, de la câmpii în sus, în funcție de zonă, de soiurile de struguri cultivate și de tradiția viticolă și oenologică; cele mai puține plante de viță-de-vie se găsesc la altitudini mari în munții Apenini, unde clima este prea rece. Valorile termice din areal sunt deosebit de variabile, clima variind de la temperată subcontinentală (cea mai mare parte a suprafețelor cu viță-de-vie) la temperată răcoroasă. La câmpie, clima prezintă caracteristici în principal continentale, cu valori medii anuale ale temperaturilor de aproximativ 14-16 °C. Precipitațiile anuale variază între 600 și 800 mm, fiind concentrate mai ales toamna și, într-o măsură mai mică, primăvara. Valorile cele mai mici ale precipitațiilor se înregistrează în partea de nord-est, în zona deltei Padului, unde influența mării este, de asemenea, evidentă.

Deficitele de apă se manifestă în principal în timpul verii și sunt atenuate de umiditatea relativă a aerului ridicată și de aporturile de apă de la suprafață. Precipitațiile devin mai abundente la altitudini mai mari, înregistrându-se niveluri care variază de la aproximativ 800 mm la marginea Apeninilor de lângă câmpii până la peste 2 000 mm în partea înaltă a Apeninilor, unde se înregistrează, de asemenea, mai multe zile ploioase. Bilanțul hidroclimatic urmează același tipar ca precipitațiile, cu valori care variază de la aproximativ - 400 mm pe câmpia interioară la 0 în partea de mijloc a Apeninilor și la valori pozitive la altitudini mai mari.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

Este fundamentală evidențierea factorilor umani legați de teritoriul de producție, deoarece, datorită tradiției consolidate, au contribuit la obținerea vinului „Emilia". Plantațiile viticole din Emilia au origini străvechi. În diferite așezări din zonă ale civilizației Terramare s-au descoperit sâmburi de struguri care datează din epoca fierului. Soiurile din familia Lambrusco sunt cele mai vechi soiuri de struguri din regiune, au cu siguranță origine etruscă și, în orice caz, sunt cele mai apropiate, din punct de vedere genetic, de vița-de-vie sălbatică din care au fost selecționate. Pe teritoriul delimitat au plantat vițe-de-vie ligurii, etruscii și romanii, influențați și de prezența populațiilor celtice. Acestor influențe diverse li se datorează răspândirea a două forme de conducere a viței-de-vie: *arbustum gallicum*, care se bazează pe arbori vii, mai înalți și mai adaptați la mediul fertil al câmpiei, și *vinea characatae*, o formă de conducere joasă, de origine greacă, potrivită pentru zonele deluroase. Ulterior, mai mulți autori romani citează și elogiază răspândirea viticulturii din Emilia, care era prosperă și producea vinuri bune. Dezvoltarea viticulturii a continuat în Evul Mediu, datorită activității sătenilor și călugărilor din mediul rural al zonei. În 1300, Pietro de' Crescenzi scria despre aproximativ treizeci de soiuri de viță-de-vie și de vinuri produse în Emilia, de la câmpie la munte, printre care Trebbiano, Grechetto gentile („Pignuolo") și soiurile din familia Lambrusco.

Este interesantă mărturia istorică privind dezvoltarea viticulturii și a produselor oenologice aferente încă din secolul al XIV-lea, de la câmpiile cele mai joase până la dealurile cele mai înalte, după cum afirma Pietro de' Crescenzi: „Există o altă specie, numită duracla, care e foarte neagră și are boabele lungi, și dă un vin foarte negru și bun pe terenurile umede și apoase, dar pe munți și în locurile uscate nu-i merge bine; și asta, mai mult decât toate celelalte specii, este aleasă la Ferrara; și mai e o altă specie, numită gmaresta, și nu e foarte neagră și are boaba lungă, și pierde înainte de maturitate toate frunzele, iar la gust e acră și ca oțetul, roditoare la nivel mediu, și face ciorchini rari și vin excelent și plăcut la servit. Iar strugurii aceștia nu-s mâncați de bună voie nici de păsări, nici de câini și nici de oameni; și sunt mulți struguri de acest fel prin părțile muntoase din Bologna.". Faima vinurilor din Emilia s-a răspândit apoi de-a lungul secolelor, datorită producției atât de vinuri petiante, cât și de vinuri liniștite, roșii și albe, precum și de vinuri licoroase sau din struguri supracopți, cum reiese din diverse lucrări internaționale referitoare la vinuri (ar fi de menționat, de exemplu, Catalogul național al expoziției italiene din 1861), până s-a ajuns la statutul oficial dobândit prin înregistrarea denumirilor de origine. În 1925, Norberto Marzotto a elaborat o interesantă listă a strugurilor cultivați în diferitele provincii din Emilia, pe care figurează toate soiurile aferente tipurilor menționate la articolul 2, inclusiv unele soiuri foarte locale, cum ar fi Spergola, Moscato, Fogarina și Termarina; nu sunt menționate soiuri internaționale, care nu au fost luate în seamă de autor, dar care sunt, de asemenea, răspândite pe teritoriu. La începutul anilor '50, viticultura din areal a câștigat avânt și vitalitate economică, datorită rezultatelor comerciale consistente și semnificative care au făcut posibilă răspândirea pe scară largă a vinurilor cu IGT „Emilia", în special a celor cu denumirile soiurilor Lambrusco, Malvasia, Grechetto gentile și Trebbiano. În 1967, pe teritoriul în cauză au fost aprobate trei denumiri de origine controlate, ajungându-se apoi la zece în următorul deceniu, ceea ce confirmă că arealul este foarte propice pentru producția de vinuri. La 18.11.1995, un decret ministerial a aprobat instituirea IGT „dell'Emilia / Emilia" și a altor IGT ale căror granițe se încadrează parțial sau integral în arealul indicației mai ample „Emilia".

Per ansamblu, potențialul viticol al arealului delimitat are ridicat, deoarece statisticile (ISTAT) pentru anul 2000 înregistrează 32 427 de hectare cu viță-de-vie. Cantitățile de vin cu IGT „Emilia" produse de aceste plantații viticole au fost întotdeauna ridicate de-a lungul anilor. Potrivit Observatorului ISMEA-MIPAAF, în 2009, cu o producție de struguri de 1,3 milioane de chintale, obținută de pe aproximativ 6 300 de hectare, IGT „Emilia" s-a remarcat drept a treia indicație geografică din țară ca importanță. Vinurile roșii predomină în comparație cu vinurile albe.

Factorul uman se dovedește a fi esențial pentru indicația geografică tipică în ceea ce privește:

— baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie: soiurile sunt cele cultivate în mod tradițional în arealul delimitat, printre ele aflându-se diverse soiuri autohtone, din regiunea Emilia, care sunt răspândite doar la nivel local;

— tehnicile agronomice adoptate: formele de conducere și schemele de plantare sunt cele care s-au consacrat de-a lungul timpului în areal, fiind concepute pentru a limita producțiile și a obține calitățile prevăzute de caietul de sarcini al produsului; mediul pedoclimatic favorizează dezvoltarea naturală a viței-de-vie, iar exploatațiile agricole au optat pentru forme de conducere cu cordon permanent și cu lăstari căzători, capabile să limiteze creșterea viguroasă a plantelor, să permită o distribuire adecvată în spațiu a mugurilor, să exprime potențialul productiv al plantelor, să permită captarea energiei radiante și să asigure o aerisire și o expunere la lumină suficiente pentru ciorchini. Formele de conducere cele mai răspândite sunt cordonul liber, cordonul speronat, cortina dublă genoveză, Guyot și Sylvoz. Densitatea de plantare variază de la 2 500-3 000 de butuci/hectar în cazul terenurilor de câmpie la 3 000 sau 4 000 de butuci/hectar în cazul pământurilor de la marginea Apeninilor și din partea joasă a Apeninilor asociate cu badlands. Portaltoaiele cele mai utilizate sunt: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

— practicile de elaborare a vinurilor: consolidate prin tradiția zonei pentru producția de vinuri roșii și albe, liniștite sau petiante pentru tipurile permise de caietul de sarcini, precum și pentru producția de vinuri din struguri supracopți și de vinuri tinere.

8.2. B) *Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

Din punct de vedere analitic și organoleptic, vinurile prevăzute în caietul de sarcini prezintă caracteristici foarte evidente și deosebite, descrise la articolul 6, care permit identificarea clară a vinurilor respective și care le conferă un caracter tipic, legat de mediul geografic. În general, Emilia este patria vinurilor petiante, acestea fiind rodul unei tradiții locale îndelungate, caracteristice, care unește vinurile de câmpia și de deal, de la estul la vestul regiunii, dar nu lipsesc nici vinurile liniștite roșii și albe importante, produse mai ales în zonele deluroase.

În special, printre vinurile roșii cu denumire de soi există vinuri liniștite, echilibrate și fructate, precum Cabernet (Cabernet franc și Sauvignon), Merlot, Pinot nero și Sangiovese, care diferă de vinurile care pot fi atât liniștite, cât și petiante, precum Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta și Barbera, și, de vinurile care sunt, de obicei, petiante, au o aciditate potrivită și sunt parfumate, cum ar fi vinurile IGT „Emilia" Lambrusco, Fogarina și Fortana.

Toate vinurile albe sunt produse atât ca vinuri liniștite, cât și ca vinuri petiante, acestea din urmă fiind mai răspândite, inclusiv cu soiuri aromatice precum Malvasia di Candia aromatica și Moscato bianco. În cazul vinurilor petiante, tradiționala prezență a bulelor contribuie la echilibrul gustativ prin evidențierea parfumurilor soiurilor de struguri. Vinurile albe, atât cele din soiuri internaționale, precum Sauvignon sau Chardonnay, precum și cele din soiuri regionale sau locale, cum ar fi Grechetto gentile, Montù și Spergola, prezintă niveluri adecvate de aciditate, inclusiv aciditate malică, ce evidențiază parfumurile soiurilor de struguri.

Prezintă interes savoarea și structura tipice pentru zonele cele mai propice, mai ales deluroase, în care se pot obține vinuri mai structurate și, inclusiv, vinuri din struguri supracopți, tradiționale pentru acest areal.

În cazul vinurilor Novello din cadrul IGT „Emilia", aromele legate de macerarea carbonică a strugurilor sunt legate și de caracteristicile senzoriale ale soiului și de mediul de cultivare.

Producția de vinuri spumante derivă direct din cea de vinuri petiante, datorită cărora s-a răspândit, începând din 1950, practica fermentării secundare în recipiente de mari dimensiuni. Tehnologiile pentru producția de vinuri spumante, adoptate în conformitate cu legislația în vigoare, permit obținerea unor tipuri de vinuri diverse, care variază de la sec la dulce, în funcție de conținutul de zaharuri reziduale.

8.3. C) *Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)*

Arealul geografic delimitat este foarte variabil, cu caracteristici care au determinat practicarea unor tipuri diferite de viticultură și plantarea unor soiuri diferite, specifice pentru fiecare zonă. Plantațiile „Emilia" se află în proporție de 60 % la câmpie și în proporție de 38 % la deal, la marginea munților (ISTAT, 2000). Vinurile reflectă cele două macrozone viticole ale regiunii Emilia-Romagna, deoarece la câmpie se produc vinurile mai proaspete și ușor de băut, în vreme ce la deal se produc adesea vinuri mai structurate, elegante și persistente ca miros și gust.

În general, condițiile legate de soare și căldură ale arealului geografic delimitat, acolo unde se află suprafețele cu viță-de-vie, permit strugurilor să ajungă la un grad de coacere adecvat. Cele mai ridicate valori grade-zile se înregistrează la câmpie (2 400 grade – indicele Winkler) și scad pe măsură ce crește altitudinea. În zonele deluroase, sunt plantate cu viță-de-vie, prin tradiție, terenurile cu cele mai bune condiții climatice, aflate pe versanții bine expuși sau în văile mai bine protejate împotriva curenților de aer rece, obținându-se, astfel, vinuri foarte apreciate.

Viticultura în zonele de deal este mai răspândită în provinciile Piacenza, Parma și Bologna. La altitudini mai mari, unde plantațiile de viță-de-vie sunt mai marginale, iar solurile au o profunzime redusă și sunt expuse unor fenomene de eroziune intense, mediul este deosebit de favorabil pentru soiurile de struguri cu ciclu scurt. În zona de câmpie sunt cele mai bune condiții pentru soiurile cu cea mai mare nevoie de căldură, precum soiurile Lambrusco, care sunt mai răspândite în partea centrală a regiunii, mai ales în provinciile Reggio Emilia și Modena, în vreme ce zona de margine și de la poalele Apeninilor, unde sunt primele dealuri și primele văi, oferă condiții ideale pentru un amplu grup de soiuri, de la albe la roșii, destinate producției atât de vinuri liniștite, cât și de vinuri petiante sau chiar de vinuri din struguri supracopți. Aici, caracterul continental al climei este atenuat de vânturi mai intense și de precipitații mai abundente, iar versanții și solurile, mai eterogene, sunt selectate în funcție de tipul de produs dorit.

Clima subcontinentală garantează precipitații adecvate de-a lungul anului, iar fenomenele de secetă estivală sunt atenuate, la câmpie, de prezența cursurilor de apă și a terenurilor profunde, iar la deal, de ploi mai abundente și mai bine distribuite, drept care aceste medii sunt propice pentru cultivarea viței-de-vie.

Nu lipsesc fenomenele locale deosebite. De exemplu, la câmpie, pe lângă Ferrara, la altitudini sub nivelul mării, există soluri deltaice și ale câmpiei de coastă, cu hidromorfie puțin profundă, dar a căror disponibilitate a apei este contracarată de un bilanț hidroclimatic foarte negativ. În acest mediu este răspândit, prin tradiție, soiul Fortana.

Oricum, în general, prezența unor amplitudini termice puternice dintre noapte și zi în perioada coacerii strugurilor, împreună cu terenurile preponderent slab alcaline sau alcaline, cu textură fină sau moderat de fină, determină obținerea unor vinuri parfumate, bogate în polifenoli, acestora datorându-li-se caracteristicile organoleptice tipice ale vinurilor.

Viticultura și produsele oenologice variază și de la vest la est, în funcție de tradiția fiecărei zone. Zona de câmpie este cea care produce cea mai mare cantitate de vin și cuprinde zona istorică a etruscilor din Emilia, patrie a soiurilor Lambrusco, o zonă cultivată cu Trebbiano și o zonă deosebită din provincia Ferrara, în apropierea coastei, unde predomină soiul Fortana. De la vest la est, pe dealurile din zona Piacenza se remarcă tradiția viticolă greco-romană, cu soiurile Barbera și Croatina, precum și cu soiul tradițional Malvasia di Candia aromatica, care ajunge până pe dealurile din zonele Parma și Reggio Emilia. Pe dealuri sunt răspândite multe alte soiuri, internaționale sau locale, printre care Sauvignon, Spergola, Montuni și Grechetto gentile, acesta din urmă fiind foarte răspândit în zona Bologna, împreună cu soiurile roșii Cabernet și Merlot, din care se obțin vinurile de tip Bordeaux. La marginea estică a zonei deluroase se găsesc și soiul istoric Sangiovese și soiul Albana.

Importanța viticulturii în această regiune viticolă este confirmată de răspândirea semnificativă a plantațiilor de viță-de-vie în arealul delimitat și de sutele de mii de hectolitri de vin „Emilia” produse și comercializate în lume în fiecare an.

8.4. *„dell'Emilia / Emilia” – categoria: vin din struguri stafidiți.*

Informații privind calitățile specifice ale produsului care pot fi atribuite originii geografice a acestuia și legătura cauzală cu arealul geografic.

În funcție de soiul utilizat, culoarea variază de la galbenul auriu și chihlimbariul vinurilor albe până la roșul grena al vinurilor roșii. Mirosul este delicat și caracteristic, cu note de struguri stafidiți, uneori de mirodenii, și amintește de miere și de fructe mature. Gustul este corpolent și armonios și poate varia de la sec la dulce, deși predomină tipurile de vin cu un conținut mai mare de zaharuri.

Deși vinurile din struguri supracopți pot fi obținute din toate soiurile de struguri, atât din cele cu boabe albe, cât și din cele cu boabe roșii, cel mai frecvent utilizate sunt soiurile aromate (Moscato giallo, Moscato rosa, Traminer aromatico) și semiaromate (Goldtraminer, Nosiola, Riesling renano, Sauvignon etc.).

Strugurii sunt uscați în spații speciale de uscare, iar durata perioadei de stafidire variază în funcție de intensitatea caracteristicilor pe care tehnica are scopul de a le conferi produsului finit.

Strugurii utilizați pentru producerea vinurilor Passito sunt identificați de către producător pe baza caracteristicilor structurale și calitative specifice ale ciorchinelui.

Ciorchinii cu spații mari între boabe sunt deosebit de adecvați pentru a fi uscați și sunt selectați pe plantația viticolă în momentul recoltării.

Uscarea este favorizată de amplitudinea termică puternică dintre zi și noapte, care se înregistrează mai ales la sfârșitul verii și toamna.

Caracteristicile calitative ale vinurilor sunt influențate de condițiile pedoclimatice ale arealului de producție, condiții care, grație climei temperate, răcoroase și caracterizate de prezența brizelor, datorită solurilor cu bune capacități de drenare, cu o disponibilitate suficientă a apei, ca urmare a precipitațiilor căzute și în lunile de vară, precum și datorită amplitudinilor termice dintre noapte și zi pe parcursul procesului de coacere a strugurilor, asigură o maturare optimă a ciorchinilor și permit obținerea unor struguri cu un conținut adecvat de zaharuri și aciditate, precum și cu alte caracteristici calitative și organoleptice specifice fiecărui soi, care pot fi percepute și în vinurile produse.

Prin urmare, legătura de cauzalitate se bazează pe calitatea specifică a produsului, care poate fi atribuită originii geografice a acestuia.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Derogare de la vinificarea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Descrierea condiției:

În conformitate cu derogarea prevăzută la articolul 5 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33, operațiunile de vinificare a mustului de struguri parțial fermentat și a tuturor celorlalte categorii de vin cu IGP „dell'Emilia / Emilia", inclusiv elaborarea și fermentarea secundară ale vinului petiant și ale vinului spumant, pot avea loc nu doar în interiorul arealului de producție delimitat, ci și în interiorul provinciilor învecinate Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova și Cremona.

Indicarea pe etichetă a două sau mai multe soiuri de struguri

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Descrierea condiției:

Pentru ca vinurile cu IGP „dell'Emilia / Emilia" să fie desemnate cu denumirile a două sau mai multe soiuri, strugurii din fiecare soi „minor" trebuie să reprezinte mai mult de 15 % din total, iar soiurile trebuie indicate pe etichetă în ordine descrescătoare în funcție de cantitatea reală de struguri utilizată.

Scopul este de a se garanta că vinurile astfel obținute și desemnate reflectă caracteristicile tuturor soiurilor de struguri din care sunt obținute și de a se evita inducerea în eroare a consumatorului, deoarece legislația de referință a Uniunii [articolul 50 alineatul (1) litera (a) punctul (ii) din Regulamentul (UE) 2019/33] nu stabilește un procentaj minim pentru soiurile de struguri „minore” utilizate.

Această dispoziție restrictivă este în conformitate cu articolul 58 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33, care permite statelor membre să stabilească dispoziții de etichetare mai restrictive în caietul de sarcini al produsului, inclusiv pentru indicarea soiurilor de struguri.

Link către caietul de sarcini al produsului

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