C/2025/3207

6.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3207)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„dell'Emilia / Emilia"

PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025

1. **Názov výrobku**

„dell'Emilia / Emilia"

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky

6. **Zdôvodnenie označenia za štandardnú zmenu**

Tieto zmeny spĺňajú vymedzenie štandardnej zmeny uvedené v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože sa na ne nevzťahujú vymedzenia uvedené v článku 24 ods. 3 uvedeného nariadenia. Inými slovami:

— nezahŕňajú zmenu názvu ani zmenu v používaní názvu alebo zmenu kategórie výrobku,

— neruší sa nimi súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedenou v jednotnom dokumente,

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Doplnenie špecifikácie kategórie*

Opis:

Spresnila sa kategória, do ktorej patria šumivé vína „dell'Emilia / Emilia“ („šumivé vína“).

Dôvod:

Zmena sa vykonala s cieľom objasniť kategórie vyrábaných šumivých vín.

Zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku.

2. *Doplnenie nového druhu Ancellotta Rosato (ružové) vo verziách „víno“, „perlivé víno“, „šumivé víno“ a „čiastočne skvasený mušt“*

Opis:

Zahrnul sa nový druh Ancellotta Rosato (vo verziách „víno“, „perlivé víno“, „šumivé víno“ a „čiastočne skvasený mušt“) a k existujúcemu druhu Ancellotta sa doplnil výraz „Rosso“ [červené], aby sa tieto dva druhy odlíšili.

Dôvod:

V posledných desaťročiach sa enologické techniky výrazne a podstatne zlepšili a v súčasnosti je ľahké vyrábať ružové vína z hrozna s výraznou intenzitou farby. Okrem toho v posledných desaťročiach sa dopyt po ružových vínach výrazne zvýšil, pretože tieto vína sú pre spotrebiteľov atraktívne, hoci tento dopyt kolíše. Možnosť vyrábať ružové vína z hrozna odrody Ancellotta má preto výrobcom poskytnúť ďalšiu príležitosť, ktorá im umožní využiť špecifické vlastnosti tejto odrody a zároveň oživiť druh Ancellotta a rozšíriť tak ponuku pre spotrebiteľov.

Zmena sa týka článkov 1 a 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

3. *Doplnenie verzie „čiastočne skvasený mušt“ pri druhu Lambrusco Rosato*

Opis:

Pri druhu Lambrusco Rosato sa doplnila verzia „čiastočne skvasený mušt“.

Dôvod:

Verzia „čiastočne skvasený mušt“ už existuje pri druhoch Lambrusco Rosso a Lambrusco Vinificato in Bianco [nakvášané bez šupiek]. Dôvod, prečo táto verzia chýba pri druhu Lambrusco Rosato, možno teda najpravdepodobnejšie vysvetliť náhodným vynechaním. Navyše treba mať na pamäti, že označovanie vín za „červené“ alebo „ružové“ sa na rôznych územiach dosť odlišuje a závisí od miestnych tradícií a zvykov, najmä v oblasti Emilie a Lombardie, kde sa odroda Lambrusco pestuje. Preto sa navrhuje doplniť k druhu Lambrusco Rosato výraz „čiastočne prekvasený hroznový mušt“, aby sa opravila zjavná chyba a aby sa predišlo sporom o farbu výrobku na každej úrovni, či už medzi prevádzkovateľmi v sektore, alebo vo vzťahu ku kontrolným a/alebo k dozorným orgánom.

Zmena sa týka článkov 1 a 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

4. *Vypustenie prílohy 1 a odkazov na ňu*

Opis:

Vypustila sa príloha 1 obsahujúca zoznam odrôd, ktoré sa môžu pestovať v regióne Emilia-Romagna, a preto sa vypustili aj všetky odkazy na ňu v špecifikácii výrobku.

Dôvod:

Dospelo sa k záveru, že príloha 1 nie je potrebná, pretože už príslušné ustanovenie špecifikácie týkajúce sa odrôd vhodných na pestovanie v regióne Emilia-Romagna má vyčerpávajúci charakter, keďže zoznam odrôd, ktoré sa môžu pestovať, aktualizuje regionálny orgán. Uvedenie zoznamu odrôd v prílohe k špecifikácii (prílohe 1) vlastne vedie k tomu, že pri každej zmene regionálneho zoznamu sa táto príloha stáva neaktuálnou, čo si vyžaduje opakované zmeny špecifikácie.

Zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a zahŕňa vypustenie prílohy 1.

5. *Doplnenie dvoch nových odrôd Lambrusco do kombinácie muštových odrôd*

Opis:

Do kombinácie muštových odrôd v prípade druhov Lambrusco Rosso, Rosato a Vinificato in Bianco boli doplnené odrody Lambrusco Benetti a Lambrusco del Pellegrino.

Dôvod:

Odrody Lambrusco Benetti a Lambrusco del Pellegrino sú zaradené do regionálneho zoznamu muštových odrôd, ktoré sa môžu pestovať v regióne Emilia-Romagna, a preto sa pestujú v danej oblasti výroby. Doplnenie týchto odrôd do kombinácie odrôd v prípade druhov Lambrusco (Rosso, Rosato a Vinificato in Bianco) dotknutým výrobcom umožňuje zvýšiť hodnotu výrobkov použitím týchto odrôd pri rôznych druhoch Lambrusco v rámci typického zemepisného označenia „dell'Emilia / Emilia". Zároveň sa tým špecifikácia výrobku s typickým zemepisným označením „dell'Emilia / Emilia" zosúlaďuje so špecifikáciami vín s CHOP v rovnakej oblasti, ktoré sú označené názvom muštovej odrody Lambrusco, čím sa umožňuje preklasifikovať výrobky s rovnakými kombináciami muštových odrôd.

Zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a bodu „Muštové odrody" jednotného dokumentu.

6. *Aktualizácie právnych predpisov a redakčné opravy*

Opis:

V rôznych bodoch špecifikácie boli aktualizované odkazy na právne predpisy a vykonané redakčné opravy.

Dôvod:

Zmeny boli vykonané s cieľom zahrnúť správne odkazy na právne predpisy a sprehľadniť a zjednodušiť čítanie textu.

Táto zmena sa týka článkov 5, 7 a 10 špecifikácie výrobku.

7. *Doplnenie špecifikácie o výlisnosti pri spracúvaní hrozna/vína v prípade druhov označených názvom muštovej odrody Lambrusco*

Opis:

Doplnil sa nový odsek s cieľom osobitne upraviť výlisnosť hrozna/vína v prípade druhov označených názvom odrody Lambrusco: pri týchto druhoch sa povolená výlisnosť v prípade hrozna Lambrusco stanovila na 75 %, pričom na označenie zvyšných 5 % výlisnosti – najviac do výlisnosti 80 % – sa nesmie použiť názov muštovej odrody alebo sa musí preklasifikovať na víno bez CHOP/CHZO.

Dôvod:

Dôvodom prijatia tejto zmeny bolo zabrániť nadmernému využívaniu hrozna Lambrusco s cieľom obmedziť výrobu a zároveň chrániť hospodársku hodnotu vín Lambrusco.

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

8. *Vymedzenie intenzity farby*

Opis:

Doplnil sa odsek, v ktorom sa upravuje maximálna povolená intenzita farby pri predaji druhov s názvom odrody Lambrusco, a to pri príslušných výrobkoch používaných v prvotných krokoch výroby vína, pri vínach, fľaškových perlivých a šumivých vínach a vínach v inom ako spotrebiteľskom balení predávaných konečnému spotrebiteľovi s použitím typického zemepisného označenia „dell'Emilia / Emilia".

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom zachovať pri výrobkoch s typickým zemepisným označením „dell'Emilia / Emilia" označených názvom muštovej odrody Lambrusco presne vymedzený rozsah intenzity farby a zabrániť narušeniam trhu.

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

9. *Objasnenie znenia v súvislosti s pôvodom výrobkov pridávaných počas enologických postupov, napr. pri úprave obsahu zvyškového cukru a druhotnom kvasení*

Opis:

Zmenilo sa znenie odseku o muštových odrodách používaných pri druhoch označených názvom muštovej odrody, najmä pokiaľ ide o množstvá výrobkov pridávaných pri enologických postupoch, napr. pri úprave obsahu zvyškového cukru a druhotnom kvasení, pričom sa doplnil odkaz na oblasť výroby.

Dôvod:

Zmena sa vykonala s cieľom objasniť, že tento článok sa nevzťahuje na vinohrady, ale na územie zemepisného označenia, ktoré je vymedzené administratívnymi hranicami.

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

10. *Doplnenie špecifikácie s cieľom chrániť odrodovú identitu druhov označených názvom odrody Lambrusco*

Opis:

Doplnil sa odsek, v ktorom sa uvádza, že všetky výrobky získané z iných odrôd, než sú odrody rodu Lambrusco – pridané v ktorejkoľvek fáze spracovania a prípravy druhov označených názvom odrody Lambrusco vrátane prípadného sceľovania v rozsahu najviac 15 % s výrobkami získanými z hrozna zozberaného mimo oblasti výroby – sa môžu sceľovať len s výrobkami získanými z vinohradov, v ktorých sa pestujú výlučne odrody Lambrusco.

Dôvod:

Cieľom tejto zmeny je v záujme spotrebiteľov chrániť odrodovú identitu druhov Lambrusco, zvýšiť hodnotu výrobkov získaných z tejto odrody a umožniť väčšiu kontrolu výroby a výrobkov pridávaných v rôznych fázach spracovania, a to až do uvedenia vína v spotrebiteľskom balení na trh, čo má pozitívny vplyv na kvalitu vyrábaných vín a hospodársku hodnotu výrobkov.

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

11. *Oprava vlastností pri spotrebe a doplnenie vlastností pri nových druhoch*

Opis:

Opravili sa niektoré vlastnosti existujúcich druhov pri spotrebe a doplnili sa vlastnosti pri spotrebe v prípade nových druhov. Okrem toho sa doplnil odsek, ktorý sa týka možného zakalenia perlivých a šumivých vín s typickým zemepisným označením „dell'Emilia / Emilia" vyrobených druhotným kvasením vo fľaši v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná, aby sa vypustili nepresné, nejasné výrazy alebo výrazy, ktoré nie sú zlučiteľné s danou kategóriou výrobku, aby sa doplnili vlastnosti pri nových druhoch a aby sa zlepšili a aktualizovali opisy výrobkov.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

12. *Doplnenie pojmu „vivace“ (živé)*

Opis:

Doplnila sa možnosť používať tradičný pojem „vivace“, ako je upravené platnými právnymi predpismi EÚ.

Dôvod:

Dôvodom vykonania tejto zmeny bola skutočnosť, že spotrebitelia v tejto oblasti, pre ktorú je typická odveká výroba vín s bublinkami, oceňujú vína s určitým perlením, a to aj v prípade druhov tichých vín.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

13. *Doplnenie možnosti používať výraz „rosé“*

Opis:

Doplnila sa možnosť používať výraz „rosé“ ako alternatívu k výrazu „Rosato“ na etiketách všetkých verzií ružových vín vrátane vín označených názvom muštovej odrody, ako aj v prípade muštovej odrody Pinot Grigio, ak sa z nej vyrába ružové víno maceráciou na šupkách.

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom splniť požiadavky trhu a výrobcov.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

14. *Možnosť používať na etikete výraz „rifermentazione in bottiglia“ (druhotné kvasenie vo fľaši)*

Opis:

Bol doplnený odsek, na základe ktorého sa umožňuje používať na etikete výraz „rifermentazione in bottiglia“.

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom správne informovať spotrebiteľov o používaní techniky na výrobu perlivých vín zahŕňajúcej druhotné kvasenie vo fľaši, ktorá sa v posledných rokoch používa čoraz častejšie. Z vín sa často neodstraňujú kvasné kaly a prítomnosť týchto zvyškov často spôsobuje, že víno sa javí ako „zakalené“.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

15. *Doplnenie osobitného ustanovenia o priamom predaji vín s typickým zemepisným označením Emilia v inom ako spotrebiteľskom balení, pokiaľ ide o druhy Lambrusco*

Opis:

Doplnilo sa osobitné ustanovenie, ktoré umožňuje predávať vína druhu Lambrusco s CHZO „dell'Emilia / Emilia“ s minimálnym obsahom zvyškového cukru 5 gramov na liter, ktorý je potrebný na ich následné prirodzené kvasenie vo fľaši, v nenatlakovaných nádobách s objemom od 10 do 60 litrov.

Dôvod:

Dôvodom vykonania tejto zmeny bola skutočnosť, že tieto druhy sa – po primeranej úprave obsahu zvyškového cukru – tradične predávajú konečnému spotrebiteľovi v inom ako spotrebiteľskom balení (tzv. predaj v demižóne). Spotrebitelia si potom víno doma sami nafľašujú, aby druhotným kvasením vo fľaši získali tradičné perlivé víno Lambrusco. Tento zvyk je v Emilii natoľko zaužívaný, že už bol kodifikovaný vo všetkých špecifikáciách vín s CHOP Lambrusco, v ktorých sa stanovuje, že týmto spôsobom sa smie uvádzať na trh len perlivý druh.

Zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku.

16. *Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím*

Opis:

Článok o súvislosti so zemepisným prostredím sa nezmenil, ale prijalo sa rozhodnutie o prepísaní bodu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

Dôvod:

Zahrnutie informácií, ktoré sú už uvedené v špecifikácii výrobku, do jednotného dokumentu. Ide teda o výlučne formálnu zmenu.

Zmena sa týka oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

dell'Emilia / Emilia

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

–

1. *„dell'Emilia / Emilia“ Bianco (biele)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: dobrá intenzita, s prevládajúcimi kvetinovými a/alebo ovocnými tónmi, ktoré sa menia v závislosti od použitých muštových odrôd a prostredia, v ktorom sa pestujú

Chuť: od suchej po sladkú, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

2. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Frizzante (biele perlivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová

Vôňa: dobrá intenzita, so zásadne sviežimi kvetinovými a ovocnými tónmi, ktoré sa menia podľa použitých muštových odrôd

Chuť: od suchej po sladkú, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

3. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Spumante (biele šumivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

4. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Passito (biele zo zhrozienkovateného hrozna)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá prechádzajúca do jantárovej

Vôňa: delikátne voňavá

Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (biely čiastočne prekvasený hroznový mušt)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová

Vôňa: dobrá intenzita, so zásadne sviežimi kvetinovými a ovocnými tónmi, ktoré sa menia podľa použitých muštových odrôd

Chuť: sladká

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, s tónmi viac alebo menej zrelého ovocia, niekedy sprevádzaná kvetinovými tónmi, zvyčajne fialiek, a korenistými tónmi v závislosti od použitých muštových odrôd a oblasti pestovania

Chuť: od suchej po sladkú, hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

7. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Frizzante (červené perlivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

8. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Spumante (červené šumivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: rubínová alebo granátová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, voňavá a široká, s kvetinovými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

9. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Novello (červené mladé)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

10. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Passito (červené zo zhrozienkovateného hrozna)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: intenzívna granátová

Vôňa: delikátne voňavá Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

11. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (červený čiastočne prekvasený hroznový mušt)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: ružová farba rôznej intenzity a tónov

Vôňa: s prevládajúcimi ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, s ideálnou hladkosťou a sviežosťou, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

13. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Frizzante (ružové perlivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: ružová farba rôznej intenzity a tónov

Vôňa: s jemnými kvetinovými tónmi sprevádzanými výraznejšími ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, s ideálnou hladkosťou a sviežosťou, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

14. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Spumante (ružové šumivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: voňavá, výrazná, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

15. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (ružový čiastočne prekvasený hroznový mušt)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: intenzívna rubínovočervená

Vôňa: vínna, so zrelými ovocnými tónmi, niekedy sprevádzanými kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: intenzívna rubínovočervená

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: rubínová alebo granátová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, voňavá a široká, s ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

21. *„dell'Emilia / Emilia" Ancsellotta alebo Lancellotta Rosato*

STRUČNÝ OPIS

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: s prevažujúcimi ovocnými tónmi sprevádzanými kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, hladká, svieža, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: s prevažujúcimi ovocnými tónmi sprevádzanými kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, hladká, svieža, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna a voňavá s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: s prevládajúcimi ovocnými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

25. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, príjemne jemná

Chuť: suchá, s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: intenzívna rubínovočervená

Vôňa: vínna, so silnými ovocnými tónmi

Chuť: suchá, s príjemnou sviežosťou a kyslosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: rubínová alebo granátová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, voňavá a široká, s ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

28. *„dell'Emilia / Emilia“ Barbera Novello (mladé)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová alebo granátová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná s kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: rubínová alebo granátová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, voňavá a široká, s kvetinovými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

32. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosso Novello Frizzante (červené mladé perlivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: príjemná, ostrá, voňavá a výrazná, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: voňavá, výrazná, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: svieže ovocné a kvetinové tóny

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

37. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco [Vinificato in Bianco [nakvášané bez šupiek]] Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná s kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamová

Vôňa: delikátna, voňavá a široká, s kvetinovými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, s ovocnými tónmi

Chuť: suchá, s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, s ovocnými tónmi

Chuť: suchá, príjemne aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: intenzívna rubínovočervená

Vôňa: voňavá, vínna

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

45. *„dell'Emilia / Emilia“ Malbo Gentile Passito (zo zhrozienkovateného hrozna)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: intenzívna granátová

Vôňa: delikátne voňavá

Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: svetlá rubínová;

Vôňa: delikátna, voňavá, parfumová

Chuť: suchá, plná a svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: svetlá rubínová;

Vôňa: delikátna, voňavá a parfumová, s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: suchá, plná a svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: svetlá rubínová;

Vôňa: voňavá, parfumová

Chuť: od „brut nature“ po suchú, sviežu, harmonickú s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

50. *„dell'Emilia / Emilia“ Cabernet (z odrôd Cabernet Franc a/alebo Cabernet Sauvignon)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasnočervená

Vôňa: vínna s trávovými tónmi

Chuť: suchá, telnatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

51. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (z odrôd Cabernet Franc a/alebo Cabernet Sauvignon) Novello*

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasnočervená

Vôňa: vínna s trávovými tónmi

Chuť: suchá, telnatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: sýta rubínovočervená

Vôňa: vínna s trávovými tónmi

Chuť: suchá, telnatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

56. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina*

STRUČNÝ OPIS

Farba: veľmi intenzívna rubínovočervená

Vôňa: vínna, s tónmi zrelého ovocia

Chuť: od suchej po sladkú, s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínovočervená

Vôňa: vínna, s ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, príjemne aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Pena: jemná a dlhotrvajúca

Farba: granátová rubínovočervená

Vôňa: široká a voňavá s kvetinovými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: tmavočervená s granátovými odtieňmi

Vôňa: delikátne voňavá

Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

62. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, s ovocnými alebo kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: delikátna, voňavá

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, s ovocnými tónmi

Chuť: suchá, s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, s ovocnými tónmi

Chuť: suchá, príjemne aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, s ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: intenzívna granátová

Vôňa: delikátne voňavá

Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

73. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot*

STRUČNÝ OPIS

Farba: sýta rubínovočervená

Vôňa: vínna s trávovými tónmi

Chuť: suchá, telnatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: intenzívna rubínovočervená

Vôňa: vínna s horkou dochuťou

Chuť: suchá, telnatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná rubínovo červená

Vôňa: vínna a s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: hladká a s ideálnym množstvom kyslosti

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná slamová

Vôňa: delikátna, voňavá, parfumová

Chuť: suchá, plná a svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: jasná slamová

Vôňa: delikátna, voňavá a parfumová, s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: suchá, plná a svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamová

Vôňa: voňavá, parfumová

Chuť: od „brut nature" po suchú, sviežu, harmonickú s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

80. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: prevažujúce ovocné tóny

Chuť: suchá a veľkorysá s ideálnou telnatosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: príjemne intenzívna, so sviežimi a s kvetinovými tónmi

Chuť: suchá, aromatická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: ovocné a kvetinové tóny

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: svetlá slamovožltá

Vôňa: ovocná so silným tónom jabĺk

Chuť: suchá, jemná, elegantná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: svetlá slamovožltá

Vôňa: príjemne intenzívna, s kvetinovými tónmi

Chuť: suchá, lahodná, elegantná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: svetlá slamovožltá

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po suchú, sviežu, harmonickú s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: svetlá slamovožltá

Vôňa: ovocné a kvetinové tóny

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

88. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (z odrody Malvasia di Candia Aromatica)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatá slamovožltá

Vôňa: voňavá s ovocnou a kvetinovou arómou

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: zlatá slamovožltá

Vôňa: voňavá s ovocnou a kvetinovou arómou

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá so zlatými odleskmi

Vôňa: voňavá, výrazná, telnatá

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

91. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (z odrody Malvasia di Candia Aromatica) Passito*

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá prechádzajúca do jantárovej

Vôňa: delikátne voňavá

Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

92. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (z odrody Malvasia di Candia Aromatica) Mosto di uve parzialmente fermentato*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová

Vôňa: svieže ovocné a kvetinové tóny

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatá slamovožltá

Vôňa: voňavá s ovocnou a kvetinovou arómou

Chuť: od suchej po sladkú, svieža a harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

94. *„dell'Emilia / Emilia“ Malvasia Bianca Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: zlatá slamovožltá

Vôňa: voňavá s ovocnou a kvetinovou arómou

Chuť: od suchej po sladkú, svieža a harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

95. *„dell'Emilia / Emilia“ Malvasia Bianca Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá so zlatými odleskmi

Vôňa: voňavá, výrazná

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

96. *„dell'Emilia / Emilia“ Malvasia Bianca Mosto di uve parzialmente fermentato*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová

Vôňa: svieže ovocné a kvetinové tóny

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

97. *„dell'Emilia / Emilia" Montù*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: prevažujúce ovocné tóny

Chuť: suchá a veľkorysá s ideálnou telnatosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: príjemne intenzívna, so sviežimi a s kvetinovými tónmi

Chuť: suchá, aromatická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: ovocné a kvetinové tóny

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

101. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato*

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatá slamovožltá

Vôňa: ovocné tóny

Chuť: od suchej po sladkú, voňavá, plná, s ideálnou telnatosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: zlatá slamovožltá

Vôňa: príjemne intenzívna, so sviežimi a s kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, intenzívna, aromatická, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: zlatá slamovožltá

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

104. *„dell'Emilia / Emilia“ Moscato Mosto di uve parzialmente fermentato*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová rôznej intenzity

Vôňa: ovocné a kvetinové tóny

Chuť: sladká a aromatická, príjemne svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,0 %

Skutočný obsah alkoholu: minimálne 1 obj. % a maximálne menej ako 7 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

105. *„dell'Emilia / Emilia“ Grechetto Gentile*

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná slamová

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

106. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: jasná slamová

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

107. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá so zlatými odleskmi

Vôňa: voňavá, výrazná, telnatá

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

108. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile Passito*

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá prechádzajúca do jantárovej

Vôňa: delikátne voňavá

Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamová

Vôňa: delikátna, voňavá, parfumová

Chuť: suchá, plná a svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

110. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Bianco Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: jasná slamová

Vôňa: delikátna, voňavá a parfumová, s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: suchá, telnatá a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

111. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Bianco Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamová

Vôňa: voňavá, parfumová

Chuť: od „brut nature" po suchú, sviežu, harmonickú s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: svetlá zlatožltá, niekedy bledoružová alebo medená

Vôňa: delikátna parfumová, voňavá

Chuť: suchá, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

113. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Grigio Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: svetlá zlatožltá, niekedy bledoružová alebo medená

Vôňa: delikátna parfumová s ovocnými tónmi

Chuť: suchá, telnatá a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

114. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Grigio Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: svetlá zlatožltá, niekedy bledoružová alebo medená

Vôňa: voňavá, parfumová

Chuť: od „brut nature" po suchú, sviežu, harmonickú s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

115. *„dell'Emilia / Emilia“ Riesling Italico*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá so zelenkavými odtieňmi

Vôňa: delikátna a parfumová s mierne aromatickými tónmi

Chuť: suchá, plná a svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

116. *„dell'Emilia / Emilia“ Riesling Italico Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: slamová

Vôňa: delikátna a parfumová s ovocnými tónmi

Chuť: suchá, telnatá a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

117. *„dell'Emilia / Emilia“ Riesling Italico Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamová

Vôňa: voňavá, parfumová

Chuť: od „brut nature“ po suchú, sviežu, harmonickú s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná slamová

Vôňa: voňavá, výrazná

Chuť: suchá, telnatá a svieža, aromatická, intenzívna

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: jasná slamová

Vôňa: delikátna, voňavá, s rastlinnými tónmi

Chuť: suchá, telnatá a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: svetlá slamovožltá

Vôňa: voňavá, výrazná

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá prechádzajúca do jantárovej

Vôňa: delikátne voňavá

Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamová

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: jasná slamová

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá so zlatými odleskmi

Vôňa: voňavá, výrazná s rastlinnými tónmi

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá prechádzajúca do jantárovej

Vôňa: delikátne voňavá

Chuť: príjemne polosladká alebo sladká, hrejivá, zamatová, niekedy mierne temperamentná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 obj. %, z čoho minimálne 12 % tvorí skutočný objem alkoholu

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: jasná zlatožltá

Vôňa: delikátna, s rastlinnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, telnatá, mierne aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: svieža, nestála

Farba: jasná zlatožltá

Vôňa: delikátna, voňavá a výrazná, s ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

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

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a dlhotrvajúca

Farba: zlatožltá;

Vôňa: voňavá, výrazná

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežu, harmonickú, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Pri výrobe prostredníctvom druhotného kvasenia vo fľaši môže byť víno zakalené v dôsledku zvyškov z kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Obohacovanie – úprava obsahu zvyškového cukru a druhotné kvasenie

   Príslušné obmedzenie enologických postupov

   Prirodzený obsah alkoholu sa môže zvýšiť obohatením zahusteným hroznovým muštom získaným z hrozna, ktoré pochádza z vymedzenej oblasti výroby, alebo rektifikovaným zahusteným hroznovým muštom podľa právnych predpisov EÚ a vnútroštátnych právnych predpisov a v rámci limitov, ktoré sú v nich stanovené.

   Typické zemepisné označenie „dell'Emilia"/„Emilia" je vyhradené pre príslušné kategórie vinárskych výrobkov, v prípade ktorých musí najmenej 85 % výrobku a všetkých produktov používaných pri prvotných krokoch výroby vína (vrátane všetkých produktov používaných na úpravu obsahu zvyškového cukru a druhotné kvasenie) pochádzať z vymedzenej oblasti výroby.

2. Kvasenie hrozna Pinot Nero bez šupiek

   Osobitný enologický postup

   Perlivé a šumivé vína sa tradične vyrábajú kvasením hrozna Pinot Nero bez šupiek. Prekvasenie hrozna bez šupiek umožňuje výrobu bieleho vína, ktoré má príjemnú arómu s elegantnými tónmi a dlhodobou jemnou penou.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – všetky druhy okrem druhu Passito

   29 000 kg hrozna na hektár

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – všetky druhy okrem druhu Passito

   26 000 kg hrozna na hektár

3. Malvasia (z Malvasia di Candia Aromatica) – všetky druhy okrem druhu Passito

   24 000 kg hrozna na hektár

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – všetky druhy okrem druhu Passito

   23 000 kg hrozna na hektár

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – všetky druhy okrem druhu Passito

   21 000 kg hrozna na hektár

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – všetky druhy okrem druhu Passito

   20 000 kg hrozna na hektár

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – všetky druhy okrem druhu Passito

   20 000 kg hrozna na hektár

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

   145 hektolitrov na hektár

9. Grechetto Gentile Passito

   130 hektolitrov na hektár

10. Malvasia (z Malvasia di Candia Aromatica) Passito

    120 hektolitrov na hektár

11. Spergola Passito

    115 hektolitrov na hektár

12. Sauvignon Passito

105 hektolitrov na hektár

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť, kde sa pestuje hrozno používané na výrobu vín a čiastočne prekvasených hroznových muštov s chráneným zemepisným označením „dell'Emilia / Emilia", zahŕňa celé správne územie provincií Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza a Reggio Emilia. V provincii Bologna sa chránené zemepisné označenie „dell'Emilia / Emilia" môže používať na hrozno, ktoré sa pestuje na pravom brehu rieky Sillaro a ktoré sa má použiť pri výrobe vinárskych výrobkov s týmto označením, s výnimkou vín Lambrusco.

7. **Muštové odrody**

Alionza B.

Ancellotta N. – Lancellotta

Barbera N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Fogarina N.

Fortana N. – Uva d'Oro

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco

Lambrusco Maestri N. – Lambrusco

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco

Lambrusco del Pellegrino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Malbo Gentile N.

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia

Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia

Marzemino N. – Berzemino

Melara B.

Merlese N.

Merlot N.

Montù B. – Montuni

Moscato Bianco B. – Moscato

Pignoletto B. – Grechetto Gentile

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot

Riesling Italico B. – Riesling

Sangiovese N. – Sangioveto

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Spergola B.

Terrano N. – Lambrusco dal Peduncolo Rosso

Trebbiano Modenese B. – Trebbiano

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Biancame B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **Opis súvislostí**

8.1. A. *Informácie o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pre všetky kategórie, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia, oblasť výroby vín s CHZO „dell'Emilia / Emilia" zahŕňa celé správne územie provincií Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza a Reggio Emilia.

Táto oblasť sa vyznačuje jednotnými pôdnymi a klimatickými podmienkami vďaka spoločnému pôvodu, charakteru a orientácii pozemkov a celá oblasť je vhodná na vinohradníctvo a vinárstvo, ktorým sa tu mimoriadne darí. Predovšetkým klimatické podmienky vytvorili jednotnú krajinu, čo znamená, že vo vinohradoch v celej oblasti, kde sa vyrábajú vína s CHZO „dell'Emilia"/„Emilia", sa zväčša používajú rovnaké pestovateľské techniky.

S cieľom zabezpečiť homogénne oblasti interakcie medzi muštovými odrodami a prostredím sa do oblasti výroby doplnil kraj na pravom brehu rieky Sillaro, ktorý patrí do provincie Bologna. Táto oblasť sa vyznačuje podobnými pôdnymi a klimatickými vlastnosťami ako súčasná oblasť výroby, pre ktorú sú typické veľmi hlboké pôdy so strednou textúrou, málo až stredne vápenaté v obrábanom pôdnom horizonte a veľmi vápenaté v hlbokých pôdnych horizontoch, s neutrálnym až slabo alkalickým pH, dobrou dostupnosťou kyslíka a dobrou produkčnou schopnosťou, pokiaľ ide o hlavné plodiny, ktoré možno pestovať.

Vymedzená oblasť, ktorá od západného okraja pokrýva šesť provincií, zahŕňa veľmi rôznorodé typy krajiny, takmer rovnomerne rozdelené medzi roviny a apeninské kopce. Vzhľadom na spoločný pôvod, polohu a orientáciu pozemkov panujú v tejto oblasti jednotné pôdne a klimatické podmienky. Rôzne aspekty klímy vytvorili jednotnú krajinu, ktorá následne prináša jednotnosť plodín. V prípade muštových odrôd používaných na výrobu vín s typickým zemepisným označením „Emilia" sa preto v celej oblasti používajú v podstate jednotné techniky vedenia a pestovania viniča.

Nížina s nadmorskou výškou spravidla 2 až 70 m nad hladinou mora predstavuje súvislú plochu od rieky Pád po jadranské pobrežie, siahajúcu až do širokých údolí Apenín, ktoré dosahujú nadmorskú výšku až 150 m nad hladinou mora. Na plochých úpätiach a náplavových rovinách charakteristických vertikálnymi naplaveninami pochádzajú sedimenty najmä z riek Apenín, zatiaľ čo sedimenty meandrovej planiny a planiny v delte rieky boli formované riekou Pád.

Apeninské kopce tvoria súvislú oblasť, ktorá sa rozprestiera od prvých kopcov až po hrebeň Apenín a zahŕňa aj prechodnú zvlnenú rovinu, zatiaľ čo v juhovýchodnej časti regiónu sa nenachádza takmer žiadna nížina, ktorá by nebola zahrnutá do vymedzenej oblasti. Nadmorská výška sa pohybuje od 100 do 2 200 metrov, ale väčšina vinohradov sa nachádza v nadmorskej výške do 600 metrov. Prevažujú tu sedimentárne horniny so širokou škálou litologických typov (pieskovec, íl, vápenec, krieda, piesok a zlepence). V dôsledku rozmanitosti miestnych orografických faktorov a vplyvov morfogenetických procesov, zložitosti geologickej štruktúry a rozloženia litologických typov, ako aj rozmanitosti podnebia, vegetácie a ľudských zásahov vzniká zložitá mozaika rozloženia pôd.

Vinohrady sú umiestnené v rôznych nadmorských výškach od nížin smerom nahor, a to v závislosti od oblasti, pestovaných muštových odrôd a od vinohradníckej a enologickej tradície. Oblasť s najmenším množstvom viniča sa nachádza vo vysokých polohách v Apeninách, kde je podnebie príliš chladné. Štruktúra teplôt je veľmi rôznorodá, v rozsahu od subkontinentálneho mierneho pásma (najvhodnejšie pre oblasť pestovania viniča) až po chladné mierne pásmo. V nížinách je podnebie viac kontinentálne a priemerné ročné teploty dosahujú približne 14 – 16 °C. Ročné zrážky sa pohybujú od 600 do 800 mm a vyskytujú sa prevažne na jeseň a v menšej miere na jar. Najmenší úhrn zrážok je v severovýchodnej oblasti, v delte Pádu, kde zreteľne badať vplyv mora.

Nedostatok vody sa prejavuje najmä počas leta, ale zmierňuje ho vysoká relatívna vlhkosť vzduchu a dostupnosť povrchovej vody. Úhrn zrážok je väčší vo vyšších nadmorských výškach, kde sa pohybuje od približne 800 mm na okraji Apenín týčiacich sa nad planinami až po viac ako 2 000 mm vo vysokých polohách Apenín, kde je aj viac daždivých dní. Hydroklimatická bilancia sa vyvíja rovnako ako úhrn zrážok, pričom hodnoty siahajú od približne 400 mm vo vnútrozemských nížinách po 0 mm v stredných Apeninách a kladné hodnoty sú typické pre vyššie nadmorské výšky.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Medzi ľudskými faktormi a prostredím existuje silná súvislosť, pretože ľudia v tejto vinohradníckej oblasti pestujú tradíciu výroby vína „Emilia“ už dlhé roky. Vinohrady v Emilii majú starobylý pôvod, na čo poukazujú nálezy jadierok hrozna z doby železnej objavené v rôznych lokalitách terramarskej kultúry. Najstaršími odrodami v regióne sú odrody Lambrusco, ktoré sú nepochybne etruského pôvodu a v každom prípade sú si geneticky bližšie s divým viničom, z ktorého boli vyšľachtené. Na vymedzenom území sadili vinič paleolitickí Ligúrovia, Etruskovia a Rimania, ktorých ovplyvnila aj prítomnosť keltského obyvateľstva. Tieto rôzne vplyvy viedli k rozšíreniu dvoch systémov vedenia viniča: *arbustum gallicum*, čo je systém vedenia viniča na živých stromoch, ktorý je vyšší a vhodnejší pre úrodné rovinaté prostredie, a *vinea characatae*, teda nízky systém vedenia viniča, ktorý má pôvod v Grécku a je vhodný pre kopcovité oblasti. Následne viacerí rímski autori uvádzajú a chvália rozšírenie emilského vinohradníctva, ktorému sa darí a produkuje dobré vína. Vinohradníctvo sa ďalej rozvíjalo aj v stredoveku vďaka práci tunajších dedinčanov a mníchov, ktorí tu vyrábali verjus (kyslú šťavu z nezrelého hrozna). V roku 1300 Pietro de' Crescenzi urobil záznamy o približne 30 odrodách viniča a vínach vyrábaných v Emilii od nížin až po vrchy, medzi ktorými boli aj odrody Trebbiano, Grechetto Gentile („Pignuolo“) a Lambrusco.

Zaujímavý je historický opis vývoja vinohradníctva a samotných vín od 14. storočia, a to od najnižšie položených rovín až po najvyššie kopce. Pietro de' Crescenzi napísal: „A je tu ďalší druh, nazývaný *duracla*, ktorý je veľmi čierny, má podlhovasté hrozno, pestuje sa na vlhkých a mokrých pôdach a robí sa z neho dobré, veľmi čierne víno, ale v horách a na suchých miestach sa mu nedarí: a o tento druh je vo Ferrare najväčší záujem zo všetkých; a je tu ďalší druh, nazývaný *gmaresta*, ktorý nie je taký čierny, má podlhovasté hrozno, pred dozretím zhodí všetky listy, má horkú a octovú chuť, rodí stredné množstvo plodov, má riedke strapce a robí sa z neho výborné a veľmi príjemné víno; a toto hrozno nemajú rady ani vtáky, ani psy, ani ľudia a bežne sa vyskytuje v hornatých častiach Bologne.“ Povesť vín z Emilie sa potom v priebehu storočí rozšírila, a to v prípade červených aj bielych vín, tichých aj perlivých a takisto aj v prípade likérových vín alebo vín zo zhrozienkovateného hrozna, o čom svedčia rôzne medzinárodné výstavy vín (napr. národný katalóg talianskej výstavy z roku 1861), až kým nebola ich povesť oficiálne uznaná zavedením označení pôvodu. V roku 1925 Norberto Marzotto vypracoval zaujímavý zoznam hrozna pestovaného v rôznych provinciách Emilie, v ktorom vymenoval všetky odrody uvedené v článku 2 vrátane niektorých výsostne miestnych odrôd, ako sú napríklad Spergola, Moscato, Fogarina a Termarina. Autor nespomenul žiadne medzinárodné odrody, keďže ho nezaujímali, hoci boli po celom území takisto rozšírené. Začiatkom 50. rokov 20. storočia nabralo vinohradníctvo v tejto oblasti nový dych a opäť sa stalo ekonomicky životaschopným vďaka sústavným a významným obchodným úspechom, ktoré otvorili možnosti predávať vína s typickým zemepisným označením „Emilia“, najmä tie z odrôd Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile a Trebbiano, ďaleko za hranicami oblasti jeho výroby. V roku 1967 boli v dotknutej oblasti schválené tri chránené označenia pôvodu a ich počet sa v nasledujúcom desaťročí zvýšil na desať, čo potvrdzuje silné predpoklady tejto oblasti na výrobu vína. Ministerským dekrétom z 18. novembra 1995 bolo schválené typické zemepisné označenie „dell'Emilia“/„Emilia“, ktorého hranice čiastočne alebo úplne patria do širšieho označenia „Emilia“.

Vymedzená oblasť má vysoký celkový vinohradnícky potenciál, keďže podľa štatistických údajov ISTAT za rok 2000 sa tu nachádzalo 32 427 hektárov vinohradov. Víno s typickým zemepisným označením „Emilia“ sa v týchto vinohradoch v priebehu rokov vyrábalo vždy vo veľkých množstvách. V roku 2009 dosiahla produkcia hrozna podľa údajov monitorovacieho strediska ISMEA-MIPAAF 130 000 ton. Toto množstvo sa dopestovalo približne na 6 300 hektároch a predstavuje tretiu najvyššiu produkciu zemepisného označenia v krajine. Červené vína prevažujú nad bielymi.

Ľudský faktor má pre typické zemepisné označenie zásadný význam, pokiaľ ide o:

— muštové odrody pestované vo vinohradoch: sú to muštové odrody, ktoré sa v tejto vymedzenej oblasti tradične pestujú, pričom niektoré z nich sú pôvodné pre oblasť Emilia a pestujú sa len na miestnej úrovni,

— používané poľnohospodárske techniky: používajú sa tu systémy vedenia viniča a výsadby, ktoré sa v tejto oblasti vyvinuli postupom času a ktoré majú za cieľ obmedziť výnosy a dosiahnuť vlastnosti požadované v špecifikácii. Rast viniča prirodzene podporujú pôdne a klimatické podmienky a poľnohospodárske podniky si zvolili systém vedenia viniča na trvalých kordónoch s previsnutými vetvami, ktoré dokážu zadržať bujný rast krov, umožňujú rovnomerné rozmiestnenie púčikov, dosiahnutie produkčného potenciálu krov, zachytenie energie zo slnečného žiarenia a zaisťujú dostatok vzduchu a svetla pre strapce. Najčastejšie používané systémy vedenia viniča sú voľný kordón, kordón s rezmi na čapíkoch, ženevský dvojitý záves, Guyotov rez a vedenie Sylvoz. Hustota výsadby sa pohybuje od 2 500 do 3 000 krov na hektár na nížinných pôdach do 3 000 do 4 000 krov na hektár na okraji Apenín a v roklinách v nízkych Apeninách. Najčastejšie používanými podpníkmi sú: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P,

— enologické postupy: postupy, ktoré sú v tejto oblasti tradične zaužívané na výrobu červených a bielych vín, tichých alebo perlivých v prípade druhov povolených v špecifikácii, ako aj na výrobu vín zo zhrozienkovateného hrozna a mladých vín.

8.2. B. *Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím.*

Z analytického a organoleptického hľadiska majú vína, na ktoré sa vzťahuje táto špecifikácia výrobku, veľmi jasné a charakteristické vlastnosti, ako sa uvádza v článku 6, to znamená, že ich možno jasne identifikovať a považovať za typické pre zemepisné prostredie. Vo všeobecnosti je Emilia domovom perlivých vín, ktoré sú výsledkom stáročnej miestnej tradície spájajúcej vína z nížin a z úbočí kopcov a z východu na západ naprieč celým regiónom, ale svoje miesto tu majú aj viaceré významné červené a biele tiché vína prevažne z kopcovitých oblastí.

Medzi odrodové červené vína patria najmä tiché, vyvážené a ovocné vína ako Cabernet (Cabernet Franc a Sauvignon), Merlot, Pinot Nero a Sangiovese, zatiaľ čo vína ako Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta a Barbera môžu byť tiché alebo perlivé, a napokon sú tu typickejšie perlivé vína s vyváženým obsahom kyselín a vôňou, napríklad vína s typickým zemepisným označením „Emilia“ Lambrusco, Fogarina a Fortana.

Všetky biele vína sa vyrábajú buď v tichej, alebo perlivej verzii, pričom tá perlivá je rozšírenejšia, a to aj v prípade aromatických odrôd ako Malvasia di Candia Aromatica a Moscato Bianco. Tradičné bublinky v perlivých vínach pomáhajú vyvážiť chuť tým, že zvýrazňujú vône muštových odrôd. Biele vína z medzinárodných muštových odrôd ako Sauvignon alebo Chardonnay, ako aj z regionálnych alebo miestnych odrôd ako Grechetto Gentile, Montù alebo Spergola majú správny obsah kyselín vrátane kyseliny jablčnej, aby sa zvýraznili vône muštových odrôd.

V oblastiach najvhodnejších na pestovanie viniča sa vyrábajú vína so zaujímavou arómou a štruktúrou, najmä v kopcovitých oblastiach, kde sa dajú získať štruktúrovanejšie vína, dokonca aj vína zo zhrozienkovateného hrozna, ktoré majú v tejto oblasti silnú tradíciu.

V mladých vínach s typickým zemepisným označením „Emilia“ sa tóny pochádzajúce z nakvášania hrozna v atmosfére CO_2 snúbia so senzorickými vlastnosťami muštovej odrody a prostredia, v ktorom sa pestuje.

Výroba šumivých vín priamo vychádza z výroby perlivých vín, pričom od roku 1950 sa vo veľkej miere používa druhotné kvasenie vo veľkých uzavretých nádobách. Technológie používané na výrobu šumivých vín, zavedené v súlade s platnými právnymi predpismi, umožňujú získať rôzne druhy vín od suchých až po sladké v závislosti od obsahu zvyškového cukru.

8.3. C. *Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A a údajmi uvedenými v písmene B*

Vymedzená zemepisná oblasť je veľmi rôznorodá a vyskytujú sa v nej prvky, ktoré viedli k rozličným typom pestovania viniča a k vzniku rôznych odrôd hrozna, ktoré sú špecifické pre jednotlivé oblasti. Približne 60 % vinohradov „Emilia“ sa nachádza na rovinách a 38 % na úpätiach kopcov (Istat, 2000). Vína odrážajú dva vinohradnícke makroregióny oblasti Emilia-Romagna, pretože na rovinách sa vyrábajú vína, ktoré sú sviežejšie a ľahšie na pitie, zatiaľ čo vína z úbočí kopcov majú často štruktúrovanejšie, elegantnejšie a pretrvávajúcejšie arómy a chute.

Vo všeobecnosti panujú vo vinohradoch vymedzenej zemepisnej oblasti podmienky slnečného svitu a teplotné podmienky, ktoré hroznu umožňujú dostatočne dozrieť. Najvyšším počtom vegetačných dennostupňov, 2 400 (Winklerov index), sa vyznačujú nížiny a s rastúcou nadmorskou výškou tento počet klesá. Na úbočiach kopcov zaberajú oblasti tradičného pestovania viniča, ktoré produkujú vysokokvalitné vína, práve plochy s najlepšími klimatickými podmienkami nachádzajúce sa na svahoch s dobrou orientáciou alebo v údoliach chránených pred studenými vzdušnými prúdmi.

Pestovanie viniča na úbočiach je rozšírenejšie v provinciách Piacenza, Parma a Bologna. Muštové odrody s krátkym vegetačným cyklom sú najlepšie udomácnené vo vyšších nadmorských výškach, kde sú vinohrady okrajovejšie a kde sa vyskytuje plytká pôda podliehajúca intenzívnej erózii. Nížinná oblasť poskytuje najlepšie podmienky pre odrody, ktoré najviac potrebujú teplo, napríklad Lambrusco, pričom takéto odrody sú najrozšírenejšie v centrálnej časti regiónu, najmä v provinciách Reggio Emilia a Modena, zatiaľ čo na okraji Apenín a v nízkych Apeninách, kde sa stretajú prvé kopce a prvé údolia, sú ideálne podmienky pre veľký počet bielych aj modrých muštových odrôd na výrobu tichých aj perlivých vín, alebo dokonca vín zo zhrozienkovateného hrozna. Kontinentálne podnebie tu zmierňujú vetristejšie podmienky a vyšší úhrn zrážok, pričom výber medzi rôznorodejšími svahmi a pôdami závisí od požadovaného druhu výrobku.

Subkontinentálne podnebie zabezpečuje dostatok zrážok počas celého roka, pričom letné suchá v nížinách zmierňuje prítomnosť vodných tokov a hlbokých pôd a v kopcoch zas vyšší a lepšie rozložený úhrn zrážok, vďaka čomu tu vznikajú priaznivé podmienky na pestovanie viniča.

V oblasti sa vyskytuje mnoho špecificky miestnych javov, napríklad na rovinách v okolí mesta Ferrara sa nachádzajú pôdy z delty Pádu a pobrežných nížin v nadmorských výškach pod úrovňou mora s plytkým hydromorfologickým charakterom, v ktorých je však dostupnosť vody v pôde neutralizovaná výrazne zápornou hodnotou evapotranspirácie zrážok. V tomto prostredí sa tradične pestuje odroda Fortana.

Vo všeobecnosti však veľké rozdiely medzi nočnými a dennými teplotami počas dozrievania hrozna v kombinácii s prevažne subalkalickými alebo alkalickými pôdami s jemnou alebo so stredne jemnou textúrou vedú k produkcii voňavých vín s vysokým obsahom polyfenolov, ktoré vínam dodávajú ich typické organoleptické vlastnosti.

Vinohradníctvo a vinárske výrobky sa takisto líšia od západu na východ v závislosti od tradícií jednotlivých oblastí. Najväčšie množstvo vína sa vyrába na rovinách, ktoré zahŕňajú historickú etruskú oblasť Emilia, kde sa vyrábajú vína Lambrusco, oblasť pestovania odrôd Trebbiano a osobitnú oblasť provincie Ferrara v blízkosti pobrežia, kde prevláda odroda Fortana. V kopcoch od západu na východ nachádzame grécko-rímsku vinohradnícku tradíciu kopcov obklopujúcich Piacenzu, ktorá je spojená s odrodami Barbera a Croatina, ako aj s tradičnou odrodou Malvasia di Candia Aromatica, ktorej pestovanie siaha až po kopce oblastí Parma a Reggio Emilia. Na úbočiach sa pestuje mnoho ďalších medzinárodných a miestnych muštových odrôd vrátane odrôd Sauvignon, Spergola, Montuni a Grechetto Gentile (odroda Grechetto Gentile je rozšírená v oblasti Bologne), ako aj modrých odrôd používaných na výrobu vín typu Cabernet a Merlot Bordeaux. Na východných hraniciach kopcovitej oblasti nájdeme aj historické odrody Sangiovese a Albana.

O význame vinohradníctva v tejto oblasti svedčí množstvo vinohradov vo vymedzenej oblasti a státisíce hektolitrov vína „Emilia“, ktoré sa v nej každoročne vyrábajú a ktoré sa predávajú na celom svete.

8.4. *„dell'Emilia / Emilia“ – kategória: víno zo zhrozienkovateného hrozna*

Informácie o osobitných vlastnostiach výrobku, ktoré možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu, a príčinná súvislosť zemepisnou oblasťou.

V závislosti od použitej odrody sa farba pohybuje od zlatožltej po jantárovú pri bielych vínach až po granátovú. Aróma je delikátna a výrazná, s tónmi hrozienok, niekedy korenistá a pripomínajúca med a zrelé ovocie. Chuť je plná a harmonická a môže sa pohybovať od suchej po sladkú, aj keď väčšina vín má vyšší obsah cukru.

Vína druhu Passito môžu byť vyrábané zo všetkých muštových odrôd, bielych aj modrých, ale najčastejšie sa používajú aromatické odrody (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) a poloaromatické odrody (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon atď.).

Hrozno sa suší v špeciálnych sušiarňach a dĺžka sušenia sa mení v závislosti od intenzity vlastností, ktoré má táto technika priniesť hotovému výrobku.

Hrozno používané na výrobu vín Passito výrobca identifikuje na základe špecifických fyzikálnych a kvalitatívnych charakteristík strapca.

Na sušenie sú osobitne vhodné strapce s dostatkom miesta medzi bobuľami, ktoré sa vyberajú vo vinohrade v čase zberu.

Na sušenie majú priaznivý vplyv výrazné rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami, čo je osobitne citeľné počas neskorého leta a jesene.

Kvalitatívne vlastnosti vín sú ovplyvnené pôdnymi a klimatickými podmienkami oblasti výroby. Mierne, chladné a veterné podnebie, dobre odvodnené pôdy s dostatočnou dostupnosťou vody vďaka zrážkam, ktoré sa vyskytujú aj v letných mesiacoch, a výrazné rozdiely medzi nočnými a dennými teplotami vo fáze dozrievania hrozna zabezpečujú optimálne dozrievanie bobúľ, ktoré tak majú vhodný obsah cukru a kyselín, ako aj iné kvalitatívne a organoleptické vlastnosti, ktoré sú špecifické pre jednotlivé odrody a ktoré možno rozpoznať vo vínach vyrobených z tohto hrozna.

Príčinná súvislosť sa preto zakladá na osobitných kvalitách výrobku, ktoré možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výnimka týkajúca sa vinifikácie a spracovania vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Opis podmienky:

V súlade s výnimkou poskytnutou v článku 5 ods. 1 písm. b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 postup výroby čiastočne prekvaseného hroznového muštu a všetkých ostatných kategórií vína s CHZO „dell'Emilia / Emilia" vrátane výroby a druhotného kvasenia perlivého a šumivého vína sa uskutočňovať aj mimo vymedzenej oblasti výroby na území susediacich provincií Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua a Cremona.

Uvádzanie dvoch alebo viacerých muštových odrôd na etikete

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Opis podmienky:

Aby sa vína s CHZO „dell'Emilia / Emilia" mohli označiť názvami dvoch alebo viacerých muštových odrôd, hrozno každej vedľajšej odrody musí tvoriť viac ako 15 % celkového objemu a odrody musia byť na etikete uvedené v zostupnom poradí podľa skutočného množstva použitého hrozna.

Cieľom tejto požiadavky je zabezpečiť, aby takto získané a označené vína odrážali vlastnosti všetkých muštových odrôd, z ktorých sú vyrobené, a predísť uvádzaniu informácií, ktoré by mohli uviesť spotrebiteľa do omylu, keďže v príslušných právnych predpisoch EÚ [článok 50 ods. 1 písm. a) bod ii) nariadenia (EÚ) 2019/33] nie je stanovený minimálny percentuálny podiel obsahu použitých vedľajších odrôd hrozna.

Toto obmedzujúce ustanovenie je v súlade s článkom 58 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33, ktoré členským štátom umožňuje zaviesť v špecifikáciách výrobku prísnejšie ustanovenia týkajúce sa označovania vrátane ustanovení o uvádzaní muštových odrôd na etiketách.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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