C/2025/3207

6.6.2025

# Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3207)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

**„dell'Emilia / Emilia“**

**PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025**

1. **Ime proizvoda**

„dell'Emilia / Emilia“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Te spremembe ustrezajo opredelitvi standardnih sprememb iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne spadajo med opredelitve iz člena 24(3) navedene uredbe. Povedano drugače,

— ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda,

— ne izničujejo povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta,

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Dodatek določitve kategorije*

Opis

Dodana je bila navedba kategorije, v katero spadajo peneča vina „dell'Emilia/Emilia“ (peneče vino).

Razlog

Sprememba je bila uvedena, da se pojasnijo, katere kategorije penečega vina se proizvajajo.

Sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda.

2. *Vključitev nove vrste vino rosé ancellotta v kategorijah vino, biser vino, peneče vino in delno prevreti mošt*

Opis

Uvedena je bila nova vrsta vina vino rosé ancellotta (v kategorijah vino, biser vino, peneče vino in delno prevreti mošt), obstoječi vrsti vino ancellotta pa je bil dodan izraz „rdeče vino“, da se lahko razlikuje med vrstama vina.

Razlog

V zadnjih desetletjih so se enološke tehnike občutno in znatno izboljšale, zato je zdaj enostavno proizvajati vina rosé iz grozdja zelo intenzivne barve. Poleg tega se je v zadnjih desetletjih povpraševanje po vinih rosé, ki sicer niha, izrazito povečalo, ker so taka vina privlačna za potrošnike. Možnost proizvodnje vin rosé iz grozdja sorte ancellotta je zato zamišljena kot dodatna priložnost za proizvajalce, da bi lahko izkoristili posebne značilnosti sorte in hkrati oživili vrsto ancellotta ter razširili svojo ponudbo za potrošnike.

Sprememba se nanaša na člena 1 in 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vina enotnega dokumenta.

3. *Vključitev kategorije delno prevreti mošt za vrsto vino rosé lambrusco*

Opis

Za vrsto vino rosé lambrusco je bila dodana kategorija delno prevreti mošt.

Razlog

Različica delno prevreti mošt že obstaja za vrsti vina rdeče vino lambrusco in lambrusco, pridelan v belo vino. Zato se zdi, da za vrsto vina vino rosé lambrusco najverjetneje ne obstaja zaradi naključnega izpusta. Poleg tega je treba upoštevati, da se pojem rdečih vin ali vin rosé na različnih območjih precej razlikuje ter je odvisen od lokalnih tradicij in običajev, zlasti na območju Emilije in Lombardije, kjer se goji sorta vinske trte lambrusco. Zato se predlaga, da se vrsti vino rosé lambrusco doda delno prevreti grozdni mošt, da se popravi očitna napaka in preprečijo spori glede barve proizvoda na kateri koli ravni, bodisi med gospodarskimi subjekti v sektorju bodisi v razmerju do nadzornih organov.

Sprememba se nanaša na člena 1 in 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vina enotnega dokumenta.

4. *Črtanje Priloge 1 in sklicev nanjo*

Opis

Priloga 1, ki vsebuje trsni izbor za deželo Emilija - Romanja, je bila črtana, zato so bili črtani tudi vsi sklici nanjo v specifikaciji proizvoda.

Razlog

Šteje se, da Priloga 1 ni potrebna, saj je zadevna določba v specifikaciji proizvoda, ki se nanaša na trsni izbor za deželo Emilija - Romanja, že izčrpna, saj deželni organ posodablja seznam sort, ki se lahko gojijo. Če je namreč seznam sort določen v prilogi k specifikaciji proizvoda (Priloga 1), ta priloga zastara ob vsaki spremembi deželnega seznama, zaradi česar je treba specifikacijo proizvoda vedno znova spreminjati.

Sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in vključuje črtanje Priloge 1.

5. *Vključitev dveh novih sort lambrusco v trsni izbor*

Opis

Sorti vinske trte lambrusco benetti in lambrusco del pellegrino sta bili dodani trsnemu izboru za vrste vina rdeče vino lambrusco, vino rosé lambrusco in lambrusco, pridelan v belo vino.

Razlog

Sorti lambrusco benetti in lambrusco del pellegrino sta vključeni trsni izbor za deželo Emilija - Romanja in se torej gojijo na območju proizvodnje. Vključitev teh sort v trsni izbor za vrste vina lambrusco (rdeče vino, vino rosé in pridelano v belo vino) zadevnim proizvajalcem omogoča, da povečajo vrednost svojih proizvodov tako, da jih uporabijo za različne vrste vina lambrusco s tipično geografsko označbo IGT „dell'Emilia / Emilia“. Prav tako se z njo specifikacija proizvoda za tipično geografsko označbo IGT „dell'Emilia / Emilia“ usklajuje s specifikacijami proizvoda za vina z ZOP na istem območju, ki nosijo ime sorte vinske trte lambrusco, s čimer se omogoča prerazvrstitev proizvodov z enakim sortnim sestavom.

Sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in oddelek Sorte vinske trte enotnega dokumenta.

6. *Posodobitev pravne podlage in redakcijski popravki*

Opis

Sklici na zakonodajo so bili posodobljeni, v različnih točkah specifikacije proizvoda pa so bili vneseni redakcijski popravki.

Razlog

Spremembe so bile uvedene, da bi vključili pravilne sklice na zakonodajo ter da bi bilo besedilo jasnejše in lažje berljivo.

Sprememba se nanaša na člene 5, 7 in 10 specifikacije proizvoda.

7. *Vključitev donosa pri predelavi grozdja v vino za vrste z imenom po eni od sort vinske trte lambrusco*

Opis

Dodan je bil nov odstavek, ki posebej ureja donos predelave grozdja v vino za vrste z imenom po eni od sort lambrusco; za te vrste je bil dovoljen donos grozdja sorte lambrusco določen pri 75 %, presežni donos v višini 5 % do največjega donosa 80 % pa se ne sme označiti z imenom sorte vinske trte ali pa ga je treba prerazvrstiti v vino brez ZOP/ZGO.

Razlog

Namen spremembe je preprečiti čezmerno izkoriščanje grozdja sorte lambrusco, da bi se omejila proizvodnja in hkrati zaščitila ekonomska vrednost vin sorte lambrusco.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

8. *Opredelitev intenzivnosti barve*

Opis

Dodan je bil odstavek za ureditev največje intenzivnosti barve, dovoljene za trgovanje z vrstami z imenom po eni od sort lambrusco, kar zadeva ustrezne proizvode za pridelavo vina, vina, ustekleničena biser in peneča vina ter neustekleničena vina, ki se prodajajo končnemu potrošniku z uporabo tipične geografske označbe „dell'Emilia / Emilia".

Razlog

Sprememba je bila uvedena, da bi bili proizvodi „dell'Emilia / Emilia" z nacionalno označbo IGT z imenom po sorti vinske trte lambrusco znotraj natančno opredeljenega razpona barvne intenzivnosti in da bi se preprečilo izkrivljanje trga.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

9. *Pojasnitev besedila o poreklu proizvodov, dodanih med enološkimi postopki, kot sta dosladkanje in sekundarno vrenje*

Opis

Besedilo odstavka o sortah vinske trte, ki se uporabljajo za vrste vina z imenom po sorti vinske trte, s posebnim poudarkom na količinah, dodanih pri enoloških postopkih, kot sta dosladkanje in sekundarno vrenje, je bilo spremenjeno tako, da je bila dodana navedba območja proizvodnje.

Razlog

Namen spremembe je pojasniti, da se ta člen ne nanaša na vinograde, temveč na območje geografske označbe, razmejeno z upravnimi mejami.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

10. *Vključitev zaščite sortne pristnosti vrst vina z imenom po eni od sort lambrusco*

Opis

Dodan je bil odstavek, ki določa, da se vsi proizvodi, pridobljeni iz sort, ki niso iz družine lambrusco, in dodani v kateri koli fazi predelave in pridelave vrst vina z imenom po eni od sort lambrusco, vključno z morebitnim mešanjem, do 15 %, s proizvodi, pridobljenimi iz grozdja, pridelanega zunaj območja proizvodnje, lahko zvrščajo samo s sortno čistimi proizvodi iz sort lambrusco.

Razlog

Namen spremembe je zaščititi sortno pristnost vrst lambrusco, kar je v interesu potrošnikov, in povečati vrednost proizvodov, pridobljenih iz te sorte, ter omogočiti večji nadzor nad proizvodnjo in proizvodi, dodanimi v različnih fazah predelave, vse do sprostitve pakiranega vina v porabo, kar pozitivno vpliva na kakovost proizvedenih vin in ekonomsko vrednost proizvodov.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

11. *Popravek lastnosti ob porabi in vključitev lastnosti za nove vrste*

Opis

Nekatere lastnosti ob porabi obstoječih vrst so bile popravljene, dodane pa so bile lastnosti ob porabi novih vrst. Poleg tega je bil dodan odstavek o možnosti, da so biser vina in peneča vina s tipično geografsko označbo „dell'Emilia / Emilia", proizvedena s sekundarnim vrenjem v steklenici, motna zaradi usedlin, ki nastanejo pri vrenju.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna zaradi črtanja izrazov, ki so bili netočni, nejasni ali neskladni s kategorijo proizvodov, vključitve lastnosti novih vrst ter izboljšanja in posodobitve opisov proizvodov.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vina enotnega dokumenta.

12. *Vključitev izraza „vivace“ (živahno)*

Opis

Dodana je bila možnost uporabe tradicionalnega izraza „vivace“, kot ga urejajo veljavna pravila EU.

Razlog

Sprememba je bila uvedena, ker potrošniki na tem območju, za katerega je značilna starodavna proizvodnja vin z mehurčki, cenijo vina, ki se nekoliko penijo, tudi pri mirnih vrstah vina.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

13. *Vključitev možnosti uporabe izraza „rosé“*

Opis

Dodana je bila možnost uporabe izraza „rosé“ kot alternative italijanskemu izrazu „rosato“ pri označevanju vseh različic vin rosé, vključno z vini z imenom po sorti vinske trte, ter pri sorti vinske trte pinot grigio, kadar je predelana v vino rosé z maceracijo kožic.

Razlog

S spremembo se izpolnjujejo zahteve trga in proizvajalcev.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

14. *Možnost uporabe izraza sekundarno vrenje v steklenici („rifermentazione in bottiglia“) na etiketi*

Opis

Dodan je bil odstavek, ki omogoča, da se na etiketi uporabi izraz sekundarno vrenje v steklenici.

Razlog

Ta sprememba je bila uvedena, da bi bili potrošniki ustrezno obveščeni o uporabi tehnike pridelave, ki vključuje sekundarno vrenje v steklenici, ki se v zadnjih letih pogosteje uporablja za pridobivanje biser vina. Iz vina se vinske droži pogosto ne odstranijo, zaradi prisotnosti usedlin pa je vino pogosto videti motno.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

15. *Vključitev neposredne prodaje neustekleničenih vin „Emilia“ z nacionalno označbo IGT za vrste vina lambrusco*

Opis

Dodana je bila možnost prodaje vin z ZGO „dell'Emilia / Emilia“ vrste vina lambrusco z najmanjšim ostankom sladkorja 5 gramov na liter, potrebnega za njihovo nadaljnje naravno vrenje v steklenici, v posodah, ki niso pod tlakom, s prostornino od 10 do 60 litrov.

Razlog

Sprememba je bila uvedena, ker se te vrste vina, ki so bile ustrezno dosladkane, končnim potrošnikom običajno prodajajo neustekleničene („prodaja v pletenki“). Potrošniki nato sami stekleničijo vino doma, da pridobijo tradicionalno biser vino lambrusco s sekundarnim vrenjem v steklenici. Ta običaj je tako zakoreninjen v Emiliji, da je bil že kodificiran v vseh specifikacijah proizvoda za vina z ZOP „Lambrusco“, ki določajo, da se lahko na ta način v porabo sprosti le biser vino.

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda.

16. *Posodobitev povezave z geografskim okoljem*

Opis

Člen o povezavi z geografskim okoljem ni bil spremenjen, vendar je bilo odločeno, da se preoblikuje oddelek Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

Razlog

Vključitev informacij, ki so že navedene v specifikaciji proizvoda, v enotni dokument. To je torej zgolj redakcijska sprememba.

Sprememba se nanaša na oddelek Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

dell'Emilia / Emilia

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
4. Peneče vino
8. Biser vino
11. Delno prevreti grozdni mošt
15. Vino iz sušenega grozdja

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifna številke 2009

4. **Opis vina**

—

1. *Belo vino „dell'Emilia / Emilia“*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: zelo intenziven, s prevladujočimi cvetličnimi in/ali sadnimi notami, ki se razlikujejo po uporabljeni sorti vinske trte in rastišču

Okus: suh do sladek, mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

2. *Belo biser vino „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: precej intenziven, s pretežno svežimi cvetličnimi in sadnimi notami, ki se razlikujejo po uporabljeni sorti vinske trte

Okus: suh do sladek, mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

3. *Belo peneče vino „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: nežen, dišeč in razpoznaven, s cvetličnimi in sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

4. *Belo vino „dell'Emilia / Emilia" z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: zlatorumena, ki prehaja v jantarno

Vonj: nežno dišeč

Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. *Beli delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: precej intenziven, s pretežno svežimi cvetličnimi in sadnimi notami, ki se razlikujejo po uporabljeni sorti vinske trte

Okus: sladek

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

6. *Rdeče vino „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, z notami bolj ali manj zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične note, običajno vijolic, in začimbne note, kar je odvisno od uporabljenih sort vinske trte in rastišča

Okus: suh do sladek, mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

7. *Rdeče biser vino „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: suh do sladek, aromatičen, prijetno svež

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

8. *Rdeče peneče vino „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: rubinasto ali granatno rdeča različne intenzivnosti

Vonj: nežen, dišeč in širok, s cvetličnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

9. *Rdeče vino „dell'Emilia / Emilia" z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

10. *Rdeče vino „dell'Emilia / Emilia" z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: izrazita granatno rdeča

Vonj: nežno dišeč Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

11. *Rdeči delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

12. *Vino rosé „dell'Emilia"/„Emilia"*

KRATEK OPIS

Barva: rožnata različnih intenzivnosti in tonov

Vonj: prevladujoče sadne note

Okus: suh do sladek, ravno prav mehak in svež, mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

13. *Biser vino rosé „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rožnata različnih intenzivnosti in tonov

Vonj: rahle cvetlične note, ki jih spremljajo bolj poudarjene sadne note

Okus: suh do sladek, ravno prav mehak in svež, mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

14. *Peneče vino rosé „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: dišeč, razpoznaven, s cvetličnimi in sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

15. *Delno prevreti grozdni mošt rosé „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

16. *Rdeče vino „dell'Emilia / Emilia" ancellotta ali lancellotta*

KRATEK OPIS

Barva: intenzivna rubinasto rdeča

Vonj: vinski, z zrelimi sadnimi notami, ki jih včasih spremljajo cvetlične note

Okus: suh do sladek, z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

17. *Rdeče biser vino „dell'Emilia / Emilia" ancellotta ali lancellotta*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: intenzivna rubinasto rdeča

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi notami

Okus: suh do sladek, aromatičen, prijetno svež

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

18. *Rdeče peneče vino „dell'Emilia / Emilia" ancellotta ali lancellotta*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: rubinasto ali granatno rdeča različne intenzivnosti

Vonj: nežen, dišeč in širok, s sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

19. *Rdeče vino „dell'Emilia / Emilia" ancellotta ali lancellotta z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

20. *Rdeči delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" ancellotta ali lancellotta*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

21. *Vino rosé „dell'Emilia / Emilia" ancellotta ali lancellotta*

KRATEK OPIS

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: s prevladujočimi sadnimi notami, ki jih spremljajo cvetlične note

Okus: suh do sladek, mehak, svež, mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

22. *Biser vino rosé „dell'Emilia / Emilia" ancellotta ali lancellotta*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: s prevladujočimi sadnimi notami, ki jih spremljajo cvetlične note

Okus: suh do sladek, mehak, svež, mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

23. *Peneče vino rosé „dell'Emilia / Emilia" ancellotta ali lancellotta*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: nežen in dišeč, s cvetličnimi in sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

24. *Delno prevreti grozdni mošt rosé ancellotta ali lancellotta „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: prevladujoče sadne note

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

25. *Vino „dell'Emilia / Emilia" barbera*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, precej prefinjen

Okus: suh, z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

26. *Biser vino „dell'Emilia"/„Emilia" barbera*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: intenzivna rubinasto rdeča

Vonj: vinski, z močnimi sadnimi notami

Okus: suh, s prijetno svežino in kislinami

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

27. *Peneče vino „dell'Emilia"/„Emilia" barbera*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: rubinasto ali granatno rdeča različne intenzivnosti

Vonj: nežen, dišeč in širok, s sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

28. *Vino „dell'Emilia / Emilia" barbera z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

29. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" barbera*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

30. *Rdeče biser vino „dell'Emilia / Emilia" lambrusco*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto ali granatno rdeča različne intenzivnosti

Vonj: nežen, dišeč in razpoznaven, s cvetličnimi notami

Okus: suh do sladek, mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

31. *Rdeče biser vino lambrusco „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: rubinasto ali granatno rdeča različne intenzivnosti

Vonj: nežen, dišeč in širok, s cvetličnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

32. *Rdeče biser vino „dell'Emilia / Emilia" lambrusco z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

33. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" lambrusco*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

34. *Biser vino rosé „dell'Emilia /Emilia" lambrusco*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: prijeten, čist, dišeč in razpoznaven, s cvetličnimi in sadnimi notami

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

35. *Peneče vino rosé „dell'Emilia / Emilia" lambrusco*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: dišeč, razpoznaven, s cvetličnimi in sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

36. *Delno prevreti grozdni mošt rosé „dell'Emilia / Emilia" lambrusco*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rožnata različne intenzivnosti

Vonj: sveže sadne in cvetlične note

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

37. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" lambrusco (pridelano v belo vino)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in razpoznaven, s cvetličnimi notami

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

38. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" lambrusco (pridelano v belo vino)*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in širok, s cvetličnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

39. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" lambrusco (pridelano v belo vino) z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

40. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" lambrusco (pridelan v belo vino)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

41. *Vino „dell'Emilia / Emilia" malbo gentile*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s sadnimi notami

Okus: suh, z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

42. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" malbo gentile*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s sadnimi notami

Okus: suh, prijetno mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

43. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" malbo gentile*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: intenzivna rubinasto rdeča

Vonj: dišeč, vinski

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

44. *Vino „dell'Emilia / Emilia" malbo gentile z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

45. *Vino „dell'Emilia / Emilia" malbo gentile z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: izrazita granatno rdeča

Vonj: nežno dišeč

Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

46. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" malbo gentile*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

47. *Vino „dell'Emilia / Emilia" pinot nero*

KRATEK OPIS

Barva: svetlo rubinasto rdeča

Vonj: nežen, dišeč, aromatičen

Okus: suh, svežega telesa, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

48. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" pinot nero*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: svetlo rubinasto rdeča

Vonj: nežen, dišeč in aromatičen, z izrazitimi sadnimi notami

Okus: suh, svežega telesa, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

49. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" pinot nero*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: svetlo rubinasto rdeča

Vonj: dišeč, aromatičen

Okus: popolnoma suh do suh, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

50. *Vino „dell'Emilia / Emilia" cabernet (iz cabernet franc in/ali cabernet sauvignon)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rdeča

Vonj: vinski, s travnatimi notami

Okus: suh, polnega telesa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

51. *Vino „dell'Emilia / Emilia" cabernet (iz cabernet franc in/ali cabernet sauvignon) z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

52. *Vino „dell'Emilia / Emilia" cabernet franc*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rdeča

Vonj: vinski, s travnatimi notami

Okus: suh, polnega telesa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

53. *Vino „dell'Emilia / Emilia" cabernet franc z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

54. *Vino „dell'Emilia / Emilia" cabernet sauvignon*

KRATEK OPIS

Barva: temno rubinasto rdeča

Vonj: vinski, s travnatimi notami

Okus: suh, polnega telesa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

55. *Vino „dell'Emilia / Emilia" cabernet sauvignon z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

56. *Vino „dell'Emilia / Emilia" fogarina*

KRATEK OPIS

Barva: zelo intenzivna rubinasto rdeča

Vonj: vinski, z notami zrelega sadja

Okus: suh do sladek, z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

57. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" fogarina*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča

Vonj: vinski, s sadnimi notami

Okus: suh do sladek, prijetno mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

58. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" fogarina*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: granatno rubinasto rdeča

Vonj: širok in dišeč, s sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

59. *Vino „dell'Emilia / Emilia" fogarina z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

60. *Vino „dell'Emilia / Emilia" fogarina z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: temno rdeča z granatno rdečimi odsevi

Vonj: nežno dišeč

Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

61. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" fogarina*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

62. *Vino „dell'Emilia / Emilia" fortana*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s sadnimi ali cvetličnimi notami

Okus: suh do sladek, z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

63. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" fortana*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi notami

Okus: suh do sladek, aromatičen, prijetno svež

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

64. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" fortana*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: nežen, dišeč

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

65. *Vino „dell'Emilia / Emilia" fortana z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

66. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" fortana*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

67. *Vino „dell'Emilia / Emilia" marzemino*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s sadnimi notami

Okus: suh, z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

68. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" marzemino*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s sadnimi notami

Okus: suh, prijetno mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

69. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" marzemino*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

70. *Vino „dell'Emilia / Emilia" marzemino z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

71. *Vino „dell'Emilia / Emilia" marzemino z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: izrazita granatno rdeča

Vonj: nežno dišeč

Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

72. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" marzemino*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

73. *Vino „dell'Emilia / Emilia" merlot*

KRATEK OPIS

Barva: temno rubinasto rdeča

Vonj: vinski, s travnatimi notami

Okus: suh, polnega telesa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

74. *Vino „dell'Emilia / Emilia" merlot z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

75. *Vino „dell'Emilia / Emilia" sangiovese*

KRATEK OPIS

Barva: intenzivna rubinasto rdeča

Vonj: vinski, z grenikastim pookusom

Okus: suh, polnega telesa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

76. *Vino „dell'Emilia / Emilia" sangiovese z izrazom „novello" (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče rubinasto rdeča

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami

Okus: mehak in z ustrezno vsebnostjo kislin

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

77. *Vino „dell'Emilia / Emilia" pinot nero (pridelan v belo vino)*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč, aromatičen

Okus: suh, svežega telesa, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

78. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" pinot nero (pridelano v belo vino)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: sijoče slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in aromatičen, z izrazitimi sadnimi notami

Okus: suh, svežega telesa, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

79. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" pinot nero (pridelan v belo vino)*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: dišeč, aromatičen

Okus: popolnoma suh do suh, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

80. *Vino „dell'Emilia / Emilia" alionza*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: prevladujoče sadne note

Okus: suh in bogat, ravno pravšnje telesen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

81. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" alionza*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: prijetno intenziven, s svežimi in sadnimi notami

Okus: suh, aromatičen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

82. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" alionza*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

83. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" alionza*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: sadne in cvetlične note

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

84. *Vino „dell'Emilia / Emilia" chardonnay*

KRATEK OPIS

Barva: bledo slamnato rumena

Vonj: saden, z močno noto jabolka

Okus: suh, prefinjen, eleganten

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

85. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" chardonnay*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: bledo slamnato rumena

Vonj: prijetno intenziven, s sadnimi notami

Okus: suh, poln, eleganten

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

86. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" chardonnay*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: bledo slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do suh, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

87. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" chardonnay*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: bledo slamnato rumena

Vonj: sadne in cvetlične note

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

88. *Vino „dell'Emilia / Emilia" malvasia (iz malvasie di candia aromatica)*

KRATEK OPIS

Barva: zlato slamnato rumena

Vonj: dišeč, s sadno in cvetlično aromo

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

89. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" malvasia (iz malvasie di candia aromatica)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: zlato slamnato rumena

Vonj: dišeč, s sadno in cvetlično aromo

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

90. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" malvasia (iz malvasie di candia aromatica)*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena z zlatimi odsevi

Vonj: dišeč, razpoznaven, polnega telesa

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

91. *Vino „dell'Emilia / Emilia" malvasia (iz malvasie di candia aromatica) z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: zlatorumena, ki prehaja v jantarno

Vonj: nežno dišeč

Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

92. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" malvasia (iz malvasie di candia aromatica)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: sveže sadne in cvetlične note

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

93. *Vino „dell'Emilia / Emilia" malvasia bianca*

KRATEK OPIS

Barva: zlato slamnato rumena

Vonj: dišeč, s sadno in cvetlično aromo

Okus: suh do sladek, svež in skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

94. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" malvasia bianca*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: zlato slamnato rumena

Vonj: dišeč, s sadno in cvetlično aromo

Okus: suh do sladek, svež in skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

95. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" malvasia bianca*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena z zlatimi odsevi

Vonj: dišeč, razpoznaven

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

96. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" malvasia bianca*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: sveže sadne in cvetlične note

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

97. *Vino „dell'Emilia / Emilia" montù*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: prevladujoče sadne note

Okus: suh in bogat, ravno pravšnje telesen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

98. *Biser vino montù „dell'Emilia / Emilia"*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: prijetno intenziven, s svežimi in sadnimi notami

Okus: suh, aromatičen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

99. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" montù*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

100. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" montù*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: sadne in cvetlične note

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

101. *Vino „dell'Emilia / Emilia" moscato*

KRATEK OPIS

Barva: zlato slamnato rumena

Vonj: sadne note

Okus: suh do sladek, dišeč, poln, ravno pravšnje telesen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

102. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" moscato*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: zlato slamnato rumena

Vonj: prijetno intenziven, s svežimi in sadnimi notami

Okus: suh do sladek, intenziven, aromatičen, mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

103. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" moscato*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: zlato slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

104. *Delno prevreti grozdni mošt „dell'Emilia / Emilia" moscato*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti

Vonj: sadne in cvetlične note

Okus: sladek, prijetno svež in mineralen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,0 %

Volumenski delež dejanskega alkohola: najmanj 1 % in največ 7 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

105. *Vino „dell'Emilia / Emilia" grechetto gentile*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

106. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" grechetto gentile*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: sijoče slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

107. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" grechetto gentile*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena z zlatimi odsevi

Vonj: dišeč, izrazit, polnega telesa

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

108. *Vino „dell'Emilia / Emilia" grechetto gentile z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: zlatorumena, ki prehaja v jantarno

Vonj: nežno dišeč

Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

109. *Vino „dell'Emilia / Emilia" pinot bianco*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč, aromatičen

Okus: suh, svežega telesa, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

110. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" pinot bianco*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: sijoče slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in aromatičen, z izrazitimi sadnimi notami

Okus: suh, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

111. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" pinot bianco*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: dišeč, aromatičen

Okus: popolnoma suh do suh, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

112. *Vino „dell'Emilia / Emilia" pinot grigio*

KRATEK OPIS

Barva: svetlo zlatorumena, včasih bledo rožnata ali bakrena

Vonj: nežno aromatičen, dišeč

Okus: suh, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

113. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" pinot grigio*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: svetlo zlatorumena, včasih bledo rožnata ali bakrena

Vonj: nežno aromatičen, s sadnimi notami

Okus: suh, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

114. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" pinot grigio*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: svetlo zlatorumena, včasih bledo rožnata ali bakrena

Vonj: dišeč, aromatičen

Okus: popolnoma suh do suh, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

115. *Vino „dell'Emilia / Emilia" riesling italico*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena z zelenkastimi odsevi

Vonj: nežen in dišeč, z rahlimi aromatičnimi notami

Okus: suh, svežega telesa, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

116. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" riesling italico*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: nežen in dišeč, s sadnimi notami

Okus: suh, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

117. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" riesling italico*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena

Vonj: dišeč, aromatičen

Okus: popolnoma suh do suh, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

118. *Vino „dell'Emilia / Emilia" sauvignon*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče slamnato rumena

Vonj: dišeč, izrazit

Okus: suh, svežega telesa, mineralen, intenziven

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

119. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" sauvignon*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: sijoče slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč, z rastlinskimi notami

Okus: suh, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

120. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" sauvignon*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: bledo slamnato rumena

Vonj: dišeč, izrazit

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

121. *Vino „dell'Emilia / Emilia" sauvignon z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: zlatorumena, ki prehaja v jantarno

Vonj: nežno dišeč

Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

122. *Vino „dell'Emilia / Emilia" spergola*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

123. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" spergola*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: sijoče slamnato rumena

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

124. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" spergola*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: slamnato rumena z zlatimi odsevi

Vonj: dišeč, razpoznaven, z rastlinskimi notami

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

125. *Vino „dell'Emilia / Emilia" spergola z izrazom „passito" (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: zlatorumena, ki prehaja v jantarno

Vonj: nežno dišeč

Okus: prijetno polsladek ali sladek, topel, žametast, včasih nekoliko živahen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %, od tega najmanj 12 vol. % dejanskega alkohola

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

126. *Vino „dell'Emilia / Emilia" trebbiano*

KRATEK OPIS

Barva: sijoče zlatorumena

Vonj: nežen, z rastlinskimi notami

Okus: suh do sladek, svežega telesa, malo aromatičen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

127. *Biser vino „dell'Emilia / Emilia" trebbiano*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna

Barva: sijoče zlatorumena

Vonj: nežen, dišeč in izrazit, s sadnimi notami

Okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen, intenziven, skladen

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

128. *Peneče vino „dell'Emilia / Emilia" trebbiano*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna

Barva: zlatorumena

Vonj: dišeč, izrazit

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l

Če se vino proizvede s sekundarnim vrenjem v steklenici, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Obogatitev – dosladkanje in sekundarno vrenje

Zadevne omejitve enoloških postopkov

Volumenski delež naravnega alkohola se lahko poveča z obogatitvijo z zgoščenim grozdnim moštom, pridobljenim iz grozdja z razmejenega območja proizvodnje, ali z zgoščenim in rektificiranim grozdnim moštom ob upoštevanju omejitev in pogojev iz zakonodaje EU in nacionalne zakonodaje.

Tipična geografska označba „dell'Emilia / Emilia“ se uporablja le za proizvode vinske trte v ustreznih kategorijah, pri čemer vsaj 85 % proizvodov ali katerih koli proizvodov za pridelavo vina izvira z razmejenega območja proizvodnje, vključno s proizvodi, ki se uporabljajo za sladkanje in sekundarno vrenje.

2. Vrenje grozdja sorte pinot nero, pridelane v belo vino

Posebni enološki postopki

Tradicionalno se biser vina in peneča vina proizvajajo z vrenjem grozdja sorte pinot nero, pridelane v belo vino. Vrenje grozdja sorte pinot nero, pridelane v belo vino, omogoča pridelavo vina bele barve s prijetnim vonjem, elegantnimi notami in obstojno, fino peno.

5.2 *Največji donosi*

1. Belo vino, rdeče vino, vino rosé, fogarina, fortana, lambrusco, montù, trebbiano – zajema vse vrste vina razen „passito“

29 000 kg grozdja na hektar

2. Alionza, ancellotta, moscato bianco, grechetto gentile – zajema vse vrste vina razen „passito“

26 000 kg grozdja na hektar

3. Malvasia (iz malvasie di candia aromatica) – zajema vse vrste vina razen „passito“

24 000 kg grozdja na hektar

4. Chardonnay, spergola, sauvignon – zajema vse vrste vina razen „passito“

23 000 kg grozdja na hektar

5. Barbera, cabernet, cabernet franc, sangiovese – zajema vse vrste vina razen „passito“

21 000 kg grozdja na hektar

6. Cabernet sauvignon, malbo gentile, malvasia bianca, marzemino, merlot – zajema vse vrste vina razen „passito“

20 000 kg grozdja na hektar

7. Pinot bianco, pinot grigio, pinot nero, riesling italico – zajema vse vrste vina razen „passito“

20 000 kg grozdja na hektar

8. Belo vino „passito“, rdeče vino „passito“, fogarina „passito“

145 hektolitrov na hektar

9. Grechetto gentile „passito“

130 hektolitrov na hektar

10. Malvasia (iz malvasie di candia aromatica) „passito“

120 hektolitrov na hektar

11. Spergola „passito“

115 hektolitrov na hektar

12. Sauvignon „passito“

105 hektolitrov na hektar

13. Malbo gentile „passito“, marzemino „passito“

100 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje, na katerem se goji grozdje, ki se uporablja za pridelavo vin in delno prevretega grozdnega mošta z zaščiteno geografsko označbo „dell'Emilia / Emilia“, obsega celotno upravno ozemlje pokrajin Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza in Reggio Emilia. V pokrajini Bologna se lahko zaščitena geografska označba „dell'Emilia /Emilia“ uporabi za grozdje, ki se goji na desnem bregu reke Sillaro in je namenjeno za proizvodnjo proizvodov vinske trte, zajetih v označbi, z izjemo vrst vina lambrusco.

7. **Sorte vinske trte**

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.

Montuni 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 povezave**

8.1 (A) *Informacije o geografskem območju*

1. Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Za vse kategorije v specifikaciji proizvoda je območje proizvodnje vin z ZGO „dell'Emilia / Emilia" celotno upravno ozemlje pokrajin Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza in Reggio Emilia.

Za območje so značilne enotne talne in podnebne razmere, ki so posledica skupnega izvora, lege in izpostavljenosti tal, celotno območje pa je zelo primerno za vinogradništvo, ki tam uspeva. Zlasti podnebne razmere so ustvarile enotno pokrajino, zaradi česar se v vinogradih na celotnem območju, na katerem se pridelujejo vina z ZGO „dell'Emilia / Emilia", večinoma uporabljajo iste tehnike gojenja.

Za oblikovanje enotnih območij medsebojne povezanosti med sortami vinske trte in okoljem je bilo območju proizvodnje dodano ozemlje na desnem bregu reke Sillaro, ki spada v pokrajino Bologna. Značilnosti tal in podnebja na tem območju so podobne kot na dosedanjem območju proizvodnje, za katero so značilna tla, ki so zelo globoka, srednje teksture, komajda do zmerno apnenčasta v horizontu obdelanih tal in zelo apnenčasta v globokih horizontih tal ter imajo nevtralen do šibko alkalen pH, dobro razpoložljivost kisika in dobre pridelovalne zmogljivosti za glavne kmetijske rastline, ki se lahko gojijo.

Razmejeno območje, ki od zahodnega konca zajema šest pokrajin, vključuje zelo različne krajine, skoraj enakomerno porazdeljene med ravninsko in apeninsko hribovito okolje. To območje ima zaradi skupnega izvora, lege in izpostavljenosti zemljišč enotne talne in podnebne razmere. Različni podnebni vidiki so ustvarili enotno krajino, posledično pa se enotno gojijo tudi kmetijske rastline. Sorte vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo vin s tipično geografsko označbo IGT „Emilia", se tako vzgajajo in gojijo z uporabo zelo homogenih tehnik na celotnem območju.

Ravnina, običajno na nadmorski višini od 2 do 70 m, se razprostira na neprekinjenem območju od reke Pad do jadranske obale in vse do prostranih apeninskih dolin na nadmorski višini do 150 m. Na podgorskih in aluvialnih ravnicah, za katere so značilni navpični nanosi, naplavine večinoma odlagajo apeninske reke in pritoki, medtem ko je naplavine na vijugastih ravninah in v delti odložila reka Pad.

Apeninski griči tvorijo neprekinjeno območje, ki se razteza od prvih gričev do apeninskega grebena, vključno s prehodno valovito ravnino, medtem ko v jugovzhodnem delu dežele, ki ni vključen v razmejeno območje, skoraj ni nižine. Nadmorska višina je od 100 do 2 200 metrov, vendar večina vinogradov leži pod nadmorsko višino 600 metrov. Prevladujejo sedimentne kamnine s številnimi litotipi (peščenjak, glina, apnenec, kreda, pesek in konglomerati). Tla so porazdeljena v zapletenem mozaiku zaradi različnih lokalnih orografskih dejavnikov in vplivov morfogenetskih procesov, zapletenosti geološke strukture in porazdelitve litotipov ter raznolikosti podnebja, vegetacije in človeških posegov.

Vinogradi uspevajo na različnih nadmorskih višinah, od ravnin navzgor, kar je odvisno od območja, gojenih sort vinske trte ter vinogradniške in vinarske tradicije. Območje z najmanj vinske trte so visoki Apenini, kjer je podnebje prehladno. Temperaturni vzorci na območju so zelo raznoliki, od zmernega oslabljenega celinskega podnebja (ki je najpomembnejše za vinorodna območja) do zmerno hladnega podnebja. Na ravninah je podnebje bolj celinsko, s povprečnimi letnimi temperaturami približno 14–16 °C. Letno pade od 600 do 800 mm padavin, večinoma jeseni, nekoliko manj pa spomladi. Najmanj dežja je na severovzhodnem območju, v delti reke Pad, kjer je jasen vpliv morja.

Pomanjkanje vode se pojavlja predvsem poleti, blažita pa ga visoka relativna vlažnost zraka in razpoložljivost površinske vode. Na višjih nadmorskih legah pade več dežja, od približno 800 m na obrobju Apeninov, ki leži nad ravninami, do več kot 2 000 mm v visokih Apeninih, kjer je tudi več deževnih dni. Hidroklimatsko ravnotežje sledi istemu trendu kot padavine, z vrednostmi od približno 400 mm na celinskih ravninah do 0 mm na srednjih Apeninih, s pozitivnimi vrednostmi na višjih nadmorskih višinah.

2. Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Človeški dejavniki in okolje so tesno povezani, saj imajo ljudje na vinorodnem območju dolgoletno tradicijo pridelave vin „Emilia“. Vinogradi v Emiliji so starodavnega izvora, saj so na različnih najdiščih naselbin *terramare* na tem območju našli grozdne peške, ki segajo v železno dobo. Najstarejše sorte v tej pokrajini so vinske trte lambrusco, ki so zagotovo etruščanskega porekla in vsekakor genetsko bližje divjim trtam, iz katerih so z izborom nastale. Stari Ligurijci, Etruščani in Rimljani so na razmejenem območju zasadili vinsko trto, na kar je vplivala tudi prisotnost keltskih ljudstev. Zaradi teh različnih vplivov sta se začeli širiti dve gojitveni obliki: *arbustum gallicum*, pri kateri se vinska trta goji na živih drevesih, ki so višja in primernejša za rodovitna ravninska okolja, in *vinea characatae*, nizka gojitvena oblika grškega izvora, primerna za gričevnata območja. Pozneje je več rimskih avtorjev navedlo in hvalilo širjenje emilijskega vinogradništva, ki je uspevalo in dajalo dobra vina. Vinogradništvo se je v srednjem veku še naprej razvijalo zaradi truda tamkajšnjih vaščanov in podeželskih menihov. Leta 1300 je Pietro de' Crescenzi pisal o približno 30 sortah vinske trte in vinih, proizvedenih v Emiliji, od ravnin do hribov, vključno s sortami trebbiano, grechetto gentile (*pignuolo*) in lambrusco.

Zanimiva so zgodovinska pričevanja o tem, kako so se od 14. stoletja razvijala vinogradništvo in vina sama, na območjih od najnižjih ravnin do najvišjih gričev. Pietro de' Crescenzi piše: „In gre za drugo vrsto, imenovano *duracla*, ki je zelo črna in ima dolge jagode ter daje zelo črno in dobro vino na vlažnih in mokrih tleh, vendar ne uspeva v hribih ali suhih krajih: in to vrsto v Ferrari najraje izberejo; obstaja pa še ena vrsta, imenovana *gmaresta*, ki ni tako črna in ima dolge jagode ter pred zorenjem odvrže vse liste, ima trpek in kiselkast okus, ki rodi srednje veliko ter daje rahle grozde ter odlično in kar obstojno vino; in niti ptice niti psi niti ljudje ne marajo jesti tega grozdja; pogosto jo najdemo v hribovitih predelih Bologne.“ Sloves vin iz Emilije, in sicer tako rdečih kot belih, mirnih in biser vin kot tudi likerskih vin ali vin iz sušenega grozdja, se je nato skozi stoletja razširil, kar dokazujejo različne mednarodne razstave vin (npr. nacionalni katalog italijanske razstave iz leta 1861), dokler ni bil uradno priznan z uvedbo označb porekla. Leta 1925 je Norberto Marzotto pripravil zanimiv seznam grozdja, gojenega v različnih pokrajinah Emilije, na katerem so navedene vse sorte, ki se uporabljajo za vrste vina, določene v členu 2, vključno z nekaterimi zelo lokalnimi, kot so spergola, moscato, fogarina in termarina. Mednarodne sorte niso bile omenjene, saj avtorja niso zanimale, vendar so bile tudi te razširjene po vsem ozemlju. V začetku petdesetih let prejšnjega stoletja je vinogradništvo na tem območju ponovno pridobilo zagon in ekonomsko sposobnost preživetja zaradi stalnih in pomembnih tržnih uspehov, ki so omogočili trgovanje z vini „Emilia“ z nacionalno označbo IGT daleč naokoli, zlasti z vini, proizvedenimi iz sort vinske trte lambrusco, malvasia, grechetto gentile in trebbiano. Leta 1967 so bile na zadevnem območju odobrene tri zaščitene označbe porekla, v naslednjem desetletju pa se je njihovo število povečalo na deset, s čimer je bila potrjena močna vinogradniška dejavnost na tem območju. Z ministrskim odlokom z dne 18. novembra 1995 je bila odobrena tipična geografska označba IGT „dell'Emilia“ / „Emilia“, katere meje delno ali v celoti ustrezajo širši označbi „Emilia“.

Razmejeno območje ima veliko skupno vinogradniško zmogljivost, saj je v statističnih podatkih ISTAT za leto 2000 navedenih 32 427 hektarjev vinogradov. Količine vina „Emilia“ z nacionalno označbo IGT, proizvedenega v teh vinogradih, so bile skozi leta vedno visoke. Po podatkih opazovalnice ISMEA-MIPAAF je leta 2009 proizvodnja grozdja dosegla 130 000 ton, pridelanih na približno 6 300 hektarjih, kar je tretja največja proizvodnja proizvoda z geografsko označbo v državi. Rdeča vina prevladujejo nad belimi.

Človeški dejavnik je bistven za tipično geografsko označbo, kar zadeva:

— sortni sestav v vinogradih: sorte vinske trte so tiste, ki se tradicionalno gojijo na razmejenem območju, od katerih jih je več avtohtonih na območju Emilije in se gojijo le lokalno,

— uporabljene kmetijske tehnike: gojitvene oblike in sistemi zasaditve so tisti, ki so se sčasoma razvili na območju, da bi omejili donose in pridobili lastnosti, ki jih zahteva specifikacija proizvoda. Talne in podnebne razmere naravno spodbujajo rast vinske trte, na gospodarstvih pa so se odločili za gojitveno obliko stalnih kordonov s povešenimi šparoni, ki lahko omejujejo bujnost rastlin, omogočajo enakomerno porazdelitev očes, doseganje rodnega potenciala trsov, zajem sevalne energije ter dovolj zraka in svetlobe za grozde. Najpogosteje uporabljene gojitvene oblike so prosti kordon, kordon z rezniki, ženevska dvojna zavesa, guyot in sylvoz. Gostota zasaditve je od 2 500–3 000 trsov na hektar na nižinskih tleh do 3 000–4 000 trsov na hektar na obrobju Apeninov in v grapah nizkih Apeninov. Najpogosteje uporabljene podlage so: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P,

— enološke postopke: to so postopki, ki so se tradicionalno uveljavili na območju za proizvodnjo rdečih in belih vin, mirnih ali biser vin za vrste vina iz specifikacije proizvoda ter za proizvodnjo vin iz sušenega grozdja in mladih vin.

8.2 (B) *Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

Z analitskega in organoleptičnega vidika imajo vina iz te specifikacije proizvoda zelo jasne in značilne lastnosti, kot so opisane v členu 6, kar pomeni, da jih je mogoče jasno opredeliti in šteti za značilna za geografsko okolje. Na splošno so v Emiliji doma biser vina, ki so rezultat starodavne lokalne tradicije, ki združuje vina z ravnin in pobočij od vzhoda do zahoda dežele, obstajajo pa tudi številna velika rdeča in bela mirna vina, večinoma z gričevnatih območij.

Sortna rdeča vina vključujejo zlasti mirna, uravnotežena in sadna vina, kot so cabernet (cabernet franc in sauvignon), merlot, pinot nero in sangiovese, v nasprotju z vini, ki so lahko mirna ali biser vina, kot so malbo gentile, marzemino, ancellotta in barbera, ali bolj tipičnimi biser vini, ki imajo uravnotežene kisline in so dišeča, kot so vina „Emilia“ z nacionalno označbo IGT lambrusco, fogarina in fortana.

Vsa bela vina se proizvajajo v mirnih ali biser različicah, pri čemer so zadnje bolj razširjene, tudi iz aromatičnih sort, kot sta malvasia di candia aromatica in moscato bianco. Tradicionalni mehurčki v biser vinih pomagajo uravnotežiti okus s krepitvijo vonjav sort vinske trte. Bela vina iz mednarodnih sort vinske trte, kot sta sauvignon ali chardonnay, ter deželnih ali lokalnih sort vinske trte, kot so grechetto gentile, montù ali spergola, imajo ustrezno vsebnost kislin, vključno z jabolčno kislino, ki krepijo vonjave sort vinske trte.

Na območjih, ki so najprimernejša za vinogradništvo, se pridelujejo vina z zanimivim okusom in strukturo, zlasti na gričevnatih območjih, kjer je mogoče pridelati bolj strukturirana vina, celo vina iz sušenega grozdja, ki so na tem območju tradicionalna.

V mladih različicah vin „Emilia“ z nacionalno označbo IGT se note, ki izhajajo iz karbonske maceracije grozdja, združijo s senzoričnimi lastnostmi sorte vinske trte in rastišča.

Proizvodnja penečih vin izhaja neposredno iz proizvodnje biser vin, pri čemer se je po letu 1950 razširila uporaba sekundarnega vrenja v velikih zaprtih posodah. Tehnologije, ki se uporabljajo za proizvodnjo penečih vin v skladu z veljavno zakonodajo, omogočajo pridobivanje različnih vrst, od suhih do sladkih, odvisno od ostanka sladkorja.

8.3 (C) *Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in točke (B)*

Razmejeno geografsko območje je zelo raznoliko, zaradi njegovih značilnosti pa so nastale različne vrste vinogradništva in se uveljavile različne sorte vinske trte, specifične za posamezno območje. Približno 60 % vinogradov „Emilia“ leži na ravnicah, 38 % pa v gričih (Istat, 2000). V vinih se odražata dve vinorodni makroobmočji dežele Emilija - Romanja, saj se na ravninah proizvajajo vina, ki so bolj sveža in pitna, medtem ko imajo vina v gričih pogosto bolj strukturiran, eleganten in obstojen vonj in okus.

Na splošno osončenost in temperaturne razmere na območju z vinsko trto na razmejenem geografskem območju omogočajo, da grozdje dovolj dozori. Vrednost Winklerjevega indeksa je najvišja na ravninah, in sicer 2 400 stopinjski dni rasti, z naraščanjem nadmorske višine pa se znižuje. Na pobočjih so območja, tradicionalno zasajena z vinsko trto, ki daje vina visoke kakovosti, tista z najboljšimi podnebnimi razmerami, na dobro izpostavljenih pobočjih ali v dolinah, zaščitenih pred hladnimi zračnimi tokovi.

Vinogradništvo na pobočjih je bolj razširjeno v pokrajinah Piacenza, Parma in Bologna. Sorte vinske trte s kratko rastno dobo najbolje uspevajo na višjih nadmorskih višinah, kjer so vinogradi bolj obrobni in imajo plitva tla, ki so izpostavljena intenzivni eroziji. Nižinsko območje ima najboljše razmere za sorte, ki najbolj potrebujejo toploto, kot so sorte lambrusco, ki so najbolj razširjene v osrednjem delu dežele, zlasti v pokrajinah Reggio Emilia in Modena, medtem ko imajo obrobje Apeninov in nizki Apenini, kjer se stikajo prvi griči in prve doline, idealne razmere za veliko število sort vinske trte, od belih do rdečih, tako za proizvodnjo mirnih kot biser vin ali celo vin iz sušenega grozdja. Tu celinsko podnebje blažijo bolj vetrovne razmere in večje količine padavin, bolj heterogena pobočja in tla pa se izberejo glede na želeno vrsto proizvoda.

Oslabljeno celinsko podnebje daje zadostno količino padavin skozi vse leto, medtem ko poletne suše na ravninah blažijo prisotnost vodotokov in globokih tal, na gričih pa obilnejše in bolje porazdeljene padavine, zaradi česar so to ugodna okolja za vinogradništvo.

Obstaja veliko značilnih lokalnih pojavov, na primer na ravnicah v bližini Ferrare, kjer so tla v delti in na obalnih ravnicah na višini pod morsko gladino, s plitvim hidromorfizmom, vendar pa razpoložljivost vode v tleh omejuje zelo negativna vrednost evapotranspiracije; v tem okolju se tradicionalno goji sorta fortana.

Na splošno pa velika nihanja med nočnimi in dnevnimi temperaturami med zorenjem grozdja v povezavi s pretežno subalkalnimi ali alkalnimi tlemi ter fino ali zmerno fino teksturo omogočajo pridelavo dišečih vin z visoko vsebnostjo polifenolov, kar daje vinom značilne organoleptične lastnosti.

Vinogradništvo in vinski proizvodi se spreminjajo tudi od zahoda proti vzhodu, odvisno od tradicije posameznih območij. Največ vina se pridela na ravninah, ki vključujejo zgodovinsko etruščansko območje Emilija, na katerem se pridelujejo vina lambrusco, območje, na katerem se gojijo sorte trebbiano, in posebno območje pokrajine Ferrara blizu obale, kjer prevladuje sorta fortana. Če gremo od zahoda proti vzhodu, na gričih najdemo grško-rimsko vinogradniško tradicijo gričevja Piacenza, povezano s sortama vinske trte barbera in croatina ter tradicionalno sorto malvasia di candia aromatica, ki se razteza vse do gričev pokrajin Parma in Reggio Emilia. Na pobočjih se gojijo številne druge mednarodne in lokalne sorte vinske trte, vključno s sortami sauvignon, spergola, montuni in grechetto gentile, pri čemer je zadnja razširjena na območju Bologne, skupaj z rdečimi sortami, ki se uporabljajo za proizvodnjo bordojskih vin cabernet in merlot. Na vzhodnih mejah gričevnatega območja najdemo tudi zgodovinski sorti sangiovese in albana.

Kako pomembno je vinogradništvo na tem območju dokazujejo številni vinogradi na razmejenem območju in več sto tisoč hektolitrov vina „Emilia“, ki se vsako leto proizvede in trži po vsem svetu.

8.4 *„dell'Emilia / Emilia“ – kategorija vino iz sušenega grozdja*

Informacije o posebnih lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče pripisati geografskemu poreklu, in vzročna povezava z geografskim območjem

Glede na uporabljeno sorto vinske trte so vina lahko zlatorumene do jantarne barve (bela vina) ali granatno rdeče barve. Vonj je nežen in razpoznaven z notami sušenega grozdja in včasih začimb ter spominja na med in zrelo sadje. Njihov okus je poln in skladen ter suh do sladek, čeprav je pri večini vin vsebnost sladkorja višja.

Vina iz sušenega grozdja se lahko pridelujejo iz vseh sort vinske trte, belih in rdečih, najpogosteje pa se uporabljajo aromatične (moscato giallo, moscato rosa, traminer aromatico) in polaromatične sorte vinske trte (goldtraminer, nosiola, riesling renano, sauvignon itd.).

Grozdje se suši v posebnih prostorih za sušenje, čas sušenja pa je odvisen od intenzivnosti lastnosti, ki naj bi jih ta tehnika prinesla končnemu proizvodu.

Proizvajalec določi grozdje, ki se bo uporabilo za proizvodnjo vin iz sušenega grozdja, na podlagi posebnih fizikalnih in kakovostnih lastnosti grozda.

Grozdi z veliko prostora med jagodami so zlasti primerni za sušenje in se med trgatvijo izberejo v vinogradu.

Za sušenje so ugodne velike razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, ki so posebno izrazite pozno poleti in jeseni.

Na kakovostne lastnosti vin vplivajo stanje tal in podnebne razmere na območju proizvodnje. Zmerno, hladno in rahlo vetrovno podnebje, dobro odcedna tla, zadostna količina vode, ki je posledica padavine tudi v poletnih mesecih, ter izrazite razlike med nočnimi in dnevnimi temperaturami v času zorenja grozdja omogočajo optimalno zorenje grozdov, zato ima grozdje ustrezno vsebnost sladkorja in kislin, odlikuje pa ga tudi kombinacija drugih kakovostnih in organoleptičnih lastnosti, ki so značilne za posamezne sorte in se zaznajo tudi v vinih, pridelanih iz njih.

Vzročna povezava torej temelji na posebnih lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče pripisati njegovemu geografskemu poreklu.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

*Odstopanje od vinificiranja in obdelave vina na razmejenem geografskem območju*

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

*odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju*

Opis pogoja

Opis pogoja

V skladu z odstopanjem iz člena 5(1), točka (b), Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 lahko postopek pridelave delno prevretega grozdnega mošta in vseh drugih kategorij vin z ZGO „dell'Emilia / Emilia“, vključno s pripravo in sekundarnim vrenjem biser in penečih vin, poteka ne samo na razmejenem območju proizvodnje, temveč tudi znotraj meja sosednjih pokrajin Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova in Cremona.

*Navedba dveh ali več sort vinske trte na etiketi*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Opis pogoja

Da bi se vina z ZGO „dell'Emilia / Emilia“ lahko označila z imeni dveh ali več sort vinske trte, mora vsaka sorta z manjšim deležem predstavljati več kot 15 %, sorte pa je treba na etiketi navesti v padajočem vrstnem redu po dejanskem deležu uporabljenega grozdja.

Tako se namreč zagotovi, da imajo tako pridelana in označena vina lastnosti vseh sort vinske trte, iz katerih so pridelana, in da se ne navedejo zavajajoče informacije za potrošnike, saj ustrezna zakonodaja EU (člen 50(1), točka (a)(ii), Uredbe (EU) 2019/33) ne določa najmanjšega deleža sort vinske trte, ki so uporabljene v manjšem deležu.

Ta omejitvena določba je v skladu s členom 58(1) Uredbe (EU) 2019/33, ki državam članicam omogoča določitev strožjih določb glede označevanja v specifikacijah proizvoda, tudi glede navedbe sort vinske trte.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

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