C/2025/3207

6.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3207)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”dell’Emilia / Emilia”

PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025

1. **Produktens namn**

”dell’Emilia / Emilia”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Dessa ändringar uppfyller definitionen av en standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 eftersom de inte omfattas av definitionerna i artikel 24.3 i samma förordning. Med andra ord

— innefattar de inga ändringar i namnet, användningen av namnet eller produktkategorin,

— upphäver de inte det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— innebär de inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Tillägg av kategorispecifikation*

Beskrivning:

Det har specificerats vilken kategori de mousserande vinerna ”dell’Emilia / Emilia” tillhör (”mousserande vin”).

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att klargöra vilka kategorier av mousserande vin som produceras.

Ändringen rör artikel 1 i produktspecifikationen.

2. *Tillägg av en ny vintyp, ancellotta rosato (rosé), i versionerna ”vin”, ”pärlande vin”, ”mousserande vin” och ”delvis jäst druvmust”*

Beskrivning:

Den nya typen ancellotta rosato har införts (i versionerna ”vin”, pärlande vin”, mousserande vin” och ”delvis jäst druvmust”) och termen ”rosso” [rött] har lagts till den befintliga typen ancellotta för att göra åtskillnad mellan de två typerna.

Motivering:

Under de senaste årtiondena har de oenologiska teknikerna förbättrats märkbart och väsentligt, och det är nu lätt att framställa roséviner från druvor med stark färgintensitet. Dessutom har efterfrågan på roséviner, även om den varierar, ökat markant under de senaste årtiondena eftersom sådana viner är attraktiva för konsumenterna. Möjligheten att framställa roséviner från druvor av sorten ancellotta ska därför ge producenterna en ytterligare möjlighet att utnyttja druvsortens särskilda egenskaper och samtidigt revitalisera ancellotta-typen för att bredda sitt utbud till konsumenterna.

Denna ändring rör artiklarna 1 och 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

3. *Tillägg av versionen ”delvis jäst druvmust” för typen lambrusco rosato*

Beskrivning:

Versionen ”delvis jäst druvmust” har lagts till för vintypen lambrusco rosato.

Motivering:

Versionen ”delvis jäst druvmust” finns redan för typerna lambrusco rosso och lambrusco vinificato in bianco [jäst utan skal]. Ett oavsiktligt utelämnande förefaller därför vara den mest sannolika orsaken till att den versionen inte finns med för vintypen lambrusco rosato. Dessutom bör man komma ihåg att begreppet ”rött” eller ”rosé” för viner är ganska varierande i de olika territorierna och beror på lokala traditioner och seder, särskilt i regionerna Emilia och Lombardiet där druvsorten lambrusco odlas. Det föreslås därför att ”delvis jäst druvmust” ska läggas till typen lambrusco rosato, både för att rätta till ett uppenbart fel och för att undvika tvister om produktens färg på olika nivåer, antingen mellan aktörer inom sektorn eller gentemot kontroll- och/eller tillsynsorganen.

Denna ändring rör artiklarna 1 och 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

4. *Strykning av bilaga 1 och hänvisningar till den*

Beskrivning:

Bilaga 1, som innehåller förteckningen över sorter som får odlas i regionen Emilia-Romagna, har strukits, och alla hänvisningar till den i produktspecifikationen har därför också strukits.

Motivering:

Bilaga 1 anses inte nödvändig eftersom den relevanta bestämmelsen i produktspecifikationen, som avser sorter som lämpar sig för odling i regionen Emilia-Romagna, redan är uttömmande i och med att den regionala myndigheten håller förteckningen över sorter som får odlas uppdaterad. Om sortförteckningen anges i en bilaga till produktspecifikationen (bilaga 1) blir bilagan föråldrad varje gång den regionala förteckningen ändras, vilket innebär att det krävs upprepade ändringar av produktspecifikationen.

Ändringen rör artikel 2 i produktspecifikationen och innebär att bilaga 1 stryks.

5. *Tillägg av två nya lambruscosorter till kombinationen av druvsorter*

Beskrivning:

Sorterna lambrusco benetti och lambrusco del pellegrino har lagts till i kombinationen av druvsorter för vintyperna lambrusco rosso, rosato och vinificato in bianco.

Motivering:

Druvsorterna lambrusco benetti och lambrusco del pellegrino odlas redan i produktionsområdet eftersom de ingår i den regionala förteckningen över druvsorter som får odlas i regionen Emilia-Romagna. I och med att dessa sorter läggs till i kombinationen av sorter för lambruscotyperna (rosso, rosato och vinificato in bianco) kan de berörda producenterna öka sina produkters värde genom att använda dem för de olika typerna av lambruscoviner under den italienska beteckningen IGT (typisk geografisk beteckning) ”dell’Emilia / Emilia”. Genom denna ändring anpassas också produktspecifikationen för den typiska geografiska beteckningen ”dell’Emilia / Emilia” till specifikationerna för viner med skyddad ursprungsbeteckning som kommer från samma område och som bär namnet på en lambruscodruvsort. På så sätt blir det möjligt att omklassificera produkter med identiska kombinationer av druvsorter.

Ändringen gäller artikel 2 i produktspecifikationen och avsnittet ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

6. *Lagstiftningsuppdateringar och redaktionella rättelser*

Beskrivning:

Hänvisningar till lagstiftning har uppdaterats och redaktionella rättelser har gjorts i flera punkter i produktspecifikationen.

Motivering:

Ändringarna har gjorts för att införa korrekta hänvisningar till lagstiftning samt för att göra texten tydligare och mer lättläst.

Ändringen gäller artiklarna 5, 7 och 10 i produktspecifikationen.

7. *Tillägg av en specifikation för avkastningen från bearbetning av druvor/vin för typer som bär namnet på en lambruscodruvsort*

Beskrivning:

Ett nytt stycke har lagts till för att särskilt reglera avkastningen från bearbetning av druvor/vin för typer som bär namnet på en lambruscosort. För dessa typer har den tillåtna avkastningen från druvor av sorten lambrusco fastställts till 75 %, medan den återstående avkastningen på 5 % – upp till den högsta avkastningen på 80 % – måste märkas utan namnet på druvsorten eller omklassificeras till vin utan skyddad ursprungsbeteckning/skyddad geografisk beteckning.

Motivering:

Ändringen har gjorts för att undvika överexploatering av lambruscodruvorna, i syfte att begränsa produktionen och samtidigt försvara lambruscovinernas ekonomiska värde.

Ändringen rör artikel 5 i produktspecifikationen.

8. *Definition av färgintensiteten*

Beskrivning:

Ett stycke har lagts till för att reglera den maximala tillåtna färgintensiteten för handel med typer som bär namnet på en lambruscosort, när det gäller de relevanta produkterna i produktionsleden före vinet, vinerna, pärlande viner och mousserande viner på flaska och otappade viner som säljs till slutkonsumenten med den typiska geografiska beteckningen ”dell'Emilia / Emilia”.

Motivering:

Ändringen har gjorts för att hålla produkter med den typiska geografiska beteckningen dell'Emilia / Emilia som bär namnet på en lambruscodruvsort inom en väldefinierad skala för färgintensitet och för att undvika snedvridning av marknaden.

Ändringen rör artikel 5 i produktspecifikationen.

9. *Förtydligande av ordalydelsen om ursprunget för produkter som tillsatts genom oenologiska metoder såsom sötning och andra jäsning*

Beskrivning:

Ordalydelsen i stycket om de druvsorter som används för vintyper som bär namnet på en druvsort, med särskild hänvisning till mängderna av produkter som tillsatts genom oenologiska metoder såsom sötning och andra jäsning, har ändrats genom att en hänvisning till produktionsområdet har lagts till.

Motivering:

Ändringen har gjorts för att klargöra att denna artikel inte avser vingårdar, utan snarare det område för den geografiska beteckningen som avgränsas av de administrativa gränserna.

Ändringen rör artikel 5 i produktspecifikationen.

10. *Tillägg av en specifikation för att skydda sortäktheten för de typer som bär namnet på en lambruscosort*

Beskrivning:

Ett stycke har lagts till där det specificeras att alla produkter som framställts av andra sorter än dem i familjen lambrusco – som lagts till när som helst under bearbetningen och framställningen av typer som bär namnet på en lambruscosort, inklusive eventuell blandning med upp till 15 % produkter som framställts av druvor som skördats utanför produktionsområdet – endast får blandas med produkter från vingårdar som uteslutande odlar lambruscosorter.

Motivering:

Syftet med ändringen är att i konsumenternas intresse skydda sortäktheten hos viner av typen lambrusco, för att öka värdet på de produkter som framställs av denna druvsort och för att möjliggöra en större kontroll av produktionen och produkter som tillsätts i de olika bearbetningsleden fram till dess att det förpackade vinet släpps ut för konsumtion. Detta har positiva effekter för kvaliteten på de viner som framställs och för produkternas ekonomiska värde.

Ändringen rör artikel 5 i produktspecifikationen.

11. *Rättelse av konsumtionsegenskaper och tillägg av egenskaper för de nya typerna*

Beskrivning:

Vissa av de befintliga typernas konsumtionsegenskaper har rättats och de nya typernas konsumtionsegenskaper har lagts till. Dessutom har ett stycke lagts till om att pärlande och mousserande viner med den typiska geografiska beteckningen ”dell'Emilia / Emilia” som framställs genom en andra jäsning på flaska kan vara grumliga på grund av jäsningsrester.

Motivering:

Denna ändring var nödvändig för att ta bort termer som var felaktiga, vaga eller oförenliga med produktkategorin, för att lägga till de nya typernas egenskaper och för att förbättra och uppdatera produktbeskrivningarna.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

12. *Tillägg av uttrycket ”vivace” (livligt)*

Beskrivning:

Man har lagt till möjligheten att använda det traditionella uttrycket ”vivace”, som regleras genom gällande EU-regler.

Motivering:

Ändringen har gjorts eftersom konsumenterna i denna region, där produktionen av bubblande viner har gamla anor, uppskattar en viss bubblighet även i stilla vintyper.

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen.

13. *Tillägg av möjligheten att använda termen ”rosé”*

Beskrivning:

Man har lagt till möjligheten att använda termen ”rosé” som ett alternativ till termen ”rosato” i märkningen av alla kategorier av roséviner. Denna ändring gäller även de viner som bär namnet på en druvsort, samt druvsorten pinot grigio när den används till rosévin genom maceration med skal.

Motivering:

Ändringen har gjorts för att tillgodose marknadens och producenternas behov.

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen.

14. *Möjlighet att använda termen ”rifermentazione in bottiglia” (andra jäsning på flaska) på etiketten*

Beskrivning:

Ett stycke har lagts till som innebär att termen ”rifermentazione in bottiglia” får användas på etiketten.

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att konsumenterna ska få korrekt information om användningen av produktionstekniken med en andra jäsning på flaska, som använts allt oftare på senare år för att framställa pärlande viner. Jäsningsresterna avlägsnas vanligtvis inte från vinerna, och resterna gör i många fall att vinet framstår som ”grumligt”.

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen.

15. *Tillägg av en specifikation för direktförsäljning av otappade viner med den typiska geografiska beteckningen Emilia av typerna lambrusco*

Beskrivning:

En specifikation har lagts till som gör det möjligt att i icke trycksatta behållare med en volym på mellan 10 och 60 liter sälja viner med den skyddade geografiska beteckningen ”dell’Emilia / Emilia” av typen lambrusco med en lägsta restsockerhalt på 5 gram per liter, som är nödvändig för den efterföljande naturliga jäsningen på flaska.

Motivering:

Ändringen har gjorts eftersom det är tradition att dessa typer, efter att ha sötats på lämpligt sätt, säljs otappade till slutkonsumenterna (”försäljning i damejeanne”). Konsumenterna tappar sedan vinet hemma för att få det traditionella pärlande lambruscovinet genom en andra jäsning på flaska. Denna sed är så fast rotad i Emilia att den redan har kodifierats i alla specifikationer för lambruscoviner med skyddad ursprungsbeteckning, där det fastställs att endast den pärlande typen får släppas ut för konsumtion på detta sätt.

Ändringen rör artikel 8 i produktspecifikationen.

16. *Uppdatering av sambandet med den geografiska omgivningen*

Beskrivning:

Artikeln om sambandet med den geografiska omgivningen har inte ändrats, men man beslutade att skriva om avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

I det sammanfattande dokumentet införs den information som redan finns i produktspecifikationen. Det rör sig därför om en rent redaktionell ändring.

Denna ändring rör avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

dell'Emilia / Emilia

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
4. Mousserande vin
8. Pärlande vin
11. Delvis jäst druvmust
15. Vin från lätt torkade druvor

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

–

1. *”dell'Emilia / Emilia” bianco (vitt vin)*

KORT BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: fin intensitet med framträdande blommiga och/eller fruktiga toner som varierar beroende på vilken druvsort som använts samt odlingsmiljön.

Smak: från torr till söt, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *”dell’Emilia / Emilia” bianco frizzante (vitt pärlande vin)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul.

Doft: fin intensitet med i huvudsak friska blommiga och fruktiga toner som varierar beroende på vilken druvsort som använts.

Smak: från torr till söt, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *”dell’Emilia / Emilia” bianco spumante (vitt mousserande vin)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: utsökt, väldoftande med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. *”dell’Emilia / Emilia” bianco passito (vitt vin på lätt torkade druvor)*

KORT BESKRIVNING

Färg: gyllengul som kan dra mot en nyans av bärnsten.

Doft: utsökt väldoftande.

Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. *”dell’Emilia / Emilia” bianco mosto di uve parzialmente fermentato (vitt vin på delvis jäst druvmust)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul.

Doft: fin intensitet med i huvudsak friska blommiga och fruktiga toner som varierar beroende på vilken druvsort som använts.

Smak: söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

6. *”dell’Emilia / Emilia” rosso (rött vin)*

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med toner av mer eller mindre mogen frukt, ibland åtföljd av blommiga toner, oftast av viol, och kryddiga toner beroende på vilka druvsorter som använts samt odlingsområdet.

Smak: från torr till söt, len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

7. *”dell’Emilia / Emilia” rosso frizzante (rött pärlande vin)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: från torr till söt, smakrik med angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

8. *”dell’Emilia / Emilia” rosso spumante (rött mousserande vin)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: rubinröd eller granatröd med varierande intensitet.

Doft: utsökt, väldoftande och fyllig med blommiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

9. *”dell’Emilia / Emilia” rosso novello (rött ungt vin)*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

10. *”dell’Emilia / Emilia” rosso passito (rött vin på lätt torkade druvor)*

KORT BESKRIVNING

Färg: intensiv granatröd.

Doft: utsökt väldoftande. Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

11. *”dell’Emilia / Emilia” rosso mosto di uve parzialmente fermentato (rött vin på delvis jäst druvmust)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

12. *”dell’Emilia / Emilia” rosato (rosévin)*

KORT BESKRIVNING

Färg: rosa med varierande intensitet och nyanser.

Doft: framträdande fruktiga toner.

Smak: från torr till söt med precis rätt lenhet och friskhet, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

13. *”dell’Emilia / Emilia” rosato frizzante (pärlande rosévin)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rosa med varierande intensitet och nyanser.

Doft: aningen blommiga toner åtföljda av mer tydliga fruktiga toner.

Smak: från torr till söt med precis rätt lenhet och friskhet, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

14. *”dell’Emilia / Emilia” rosato spumante (mousserande rosévin)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: väldoftande, distinkt med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

15. *”dell’Emilia / Emilia” rosato mosto di uve parzialmente fermentato (rosévin på delvis jäst druvmust)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

16. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosso*

KORT BESKRIVNING

Färg: intensiv rubinröd.

Doft: vinös, med mogna fruktiga toner, ibland åtföljd av blommiga toner.

Smak: från torr till söt, med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

17. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosso frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: intensiv rubinröd.

Doft: vinös med friska fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, smakrik med angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

18. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosso spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: rubinröd eller granatröd med varierande intensitet.

Doft: utsökt, väldoftande och fyllig med fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

19. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosso novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

20. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosso mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

21. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosato*

KORT BESKRIVNING

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: med dominerande fruktiga toner åtföljda av blommiga toner.

Smak: från torr till söt, len, frisk, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

22. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosato frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: med dominerande fruktiga toner åtföljda av blommiga toner.

Smak: från torr till söt, len, frisk, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

23. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosato spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: utsökt och väldoftande med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

24. *”dell’Emilia / Emilia” ancellotta eller lancellotta rosato mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: framträdande fruktiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

25. *”dell’Emilia / Emilia” barbera*

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös, angenämt subtil.

Smak: torr, med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

26. *”dell’Emilia / Emilia” barbera frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: intensiv rubinröd.

Doft: vinös, med starka fruktiga toner.

Smak: torr, med en angenäm friskhet och syra.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

27. *”dell’Emilia / Emilia” barbera spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: rubinröd eller granatröd med varierande intensitet.

Doft: utsökt, väldoftande och fyllig med fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

28. *”dell’Emilia / Emilia” barbera novello (ungt vin)*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

29. *”dell’Emilia / Emilia” barbera mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

30. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco rosso frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd eller granatröd med varierande intensitet.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med blommiga toner.

Smak: från torr till söt, len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

31. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco rosso spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: rubinröd eller granatröd med varierande intensitet.

Doft: utsökt, väldoftande och fyllig med blommiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

32. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco rosso novello frizzante (rött ungt pärlande vin)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

33. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

34. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco rosato frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: angenäm, skarp, väldoftande och distinkt med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

35. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco rosato spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: väldoftande, distinkt med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

36. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco rosato mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

37. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco (vinificato in bianco [jäst utan skal]) frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med blommiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

38. *”dell’Emilia / Emilia” (vinificato in bianco) spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande och fyllig med blommiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

39. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco (vinificato in bianco) novello frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

40. *”dell’Emilia / Emilia” lambrusco (vinificato in bianco) mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

41. *”dell’Emilia / Emilia” malbo gentile*

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös, med fruktiga toner.

Smak: torr, med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

42. *”dell’Emilia / Emilia” malbo gentile frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös, med fruktiga toner.

Smak: torr, angenämt smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

43. *”dell’Emilia / Emilia” malbo gentile spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: intensiv rubinröd.

Doft: väldoftande, vinös.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

44. *”dell’Emilia / Emilia” malbo gentile novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

45. *”dell’Emilia / Emilia” malbo gentile passito (vin på lätt torkade druvor)*

KORT BESKRIVNING

Färg: intensiv granatröd.

Doft: utsökt väldoftande.

Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

46. *”dell’Emilia / Emilia” malbo gentile mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

47. *”dell’Emilia / Emilia” pinot nero*

KORT BESKRIVNING

Färg: blekt rubinröd.

Doft: utsökt, väldoftande, aromatisk.

Smak: torr, fyllig och frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

48. *”dell’Emilia / Emilia” pinot nero frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: blekt rubinröd.

Doft: utsökt, väldoftande, aromatisk med tydliga fruktiga toner.

Smak: torr, fyllig och frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

49. *”dell’Emilia / Emilia” pinot nero spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: blekt rubinröd.

Doft: väldoftande, aromatisk.

Smak: från brut nature till torr, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

50. *”dell’Emilia / Emilia” cabernet (från cabernet franc och/eller cabernet sauvignon)*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftigt röd.

Doft: vinös med inslag av gräs.

Smak: torr, fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

51. *”dell’Emilia / Emilia” cabernet (från cabernet franc och/eller cabernet sauvignon) novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

52. *”dell’Emilia / Emilia” cabernet franc*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftigt röd.

Doft: vinös med inslag av gräs.

Smak: torr, fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

53. *”dell’Emilia / Emilia” cabernet franc novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

54. *”dell’Emilia / Emilia” cabernet sauvignon*

KORT BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd.

Doft: vinös med inslag av gräs.

Smak: torr, fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

55. *”dell’Emilia / Emilia” cabernet sauvignon novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

56. *”dell’Emilia / Emilia” fogarina*

KORT BESKRIVNING

Färg: mycket intensiv rubinröd.

Doft: vinös, med toner av mogen frukt.

Smak: från torr till söt, med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

57. *”dell’Emilia / Emilia” fogarina frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd.

Doft: vinös, med fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, angenämt smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

58. *”dell’Emilia / Emilia” fogarina spumante*

KORT BESKRIVNING

Skum: fint och långvarigt.

Färg: granat-/rubinröd.

Doft: fyllig och väldoftande med fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

59. *”dell’Emilia / Emilia” fogarina novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

60. *”dell’Emilia / Emilia” fogarina passito*

KORT BESKRIVNING

Färg: djupt röd med granatröda nyanser.

Doft: utsökt väldoftande.

Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

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

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

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

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med fruktiga eller blommiga toner.

Smak: från torr till söt, med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

63. *"dell'Emilia / Emilia" fortana frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, smakrik med angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

64. *"dell'Emilia / Emilia" fortana spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: utsökt, väldoftande.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

65. *”dell’Emilia / Emilia” fortana novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

66. *”dell’Emilia / Emilia” fortana mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

67. *”dell’Emilia / Emilia” marzemino*

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös, med fruktiga toner.

Smak: torr, med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

68. *”dell’Emilia / Emilia” marzemino frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös, med fruktiga toner.

Smak: torr, angenämt smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

69. *”dell’Emilia / Emilia” marzemino spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös, med fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

70. *”dell’Emilia / Emilia” marzemino novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

71. *”dell’Emilia / Emilia” marzemino passito*

KORT BESKRIVNING

Färg: intensiv granatröd.

Doft: utsökt väldoftande.

Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

72. *”dell’Emilia / Emilia” marzemino mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

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

KORT BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd.

Doft: vinös med inslag av gräs.

Smak: torr, fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

74. *"dell'Emilia / Emilia" merlot novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

75. *”dell’Emilia / Emilia” sangiovese*

KORT BESKRIVNING

Färg: intensiv rubinröd.

Doft: vinös med en bitter eftersmak.

Smak: torr, fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

76. *”dell’Emilia / Emilia” sangiovese novello*

KORT BESKRIVNING

Färg: kraftig rubinröd.

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak: len och med precis rätt syrahalt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

77. *”dell’Emilia / Emilia” pinot nero (vinificato in bianco)*

KORT BESKRIVNING

Färg: ljust halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande, aromatisk.

Smak: torr, fyllig och frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

78. *”dell’Emilia / Emilia” pinot nero frizzante (vinificato in bianco)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: ljust halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande, aromatisk med tydliga fruktiga toner.

Smak: torr, fyllig och frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

79. *”dell’Emilia / Emilia” pinot nero spumante (vinificato in bianco)*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul.

Doft: väldoftande, aromatisk.

Smak: från brut nature till torr, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

80. *”dell’Emilia / Emilia” alionza*

KORT BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: dominerande fruktiga toner.

Smak: torr och generös med precis rätt mängd kropp.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

81. *”dell’Emilia / Emilia” alionza frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: angenäm intensitet med friska och fruktiga toner.

Smak: torr, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

82. *”dell’Emilia / Emilia” alionza spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

83. *”dell’Emilia / Emilia” alionza mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

84. *”dell’Emilia / Emilia” chardonnay*

KORT BESKRIVNING

Färg: blekt halmgul.

Doft: fruktig med en stark ton av äpple.

Smak: torr, fin, elegant.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

85. *”dell’Emilia / Emilia” chardonnay frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: blekt halmgul.

Doft: angenäm intensitet med fruktiga toner.

Smak: torr, smakrik, elegant.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

86. *”dell’Emilia / Emilia” chardonnay spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: blekt halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från brut nature till torr, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

87. *”dell’Emilia / Emilia” chardonnay mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: blekt halmgul.

Doft: fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

88. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia (från malvasia di candia aromatica)*

KORT BESKRIVNING

Färg: gyllene halmgul.

Doft: väldoftande med en fruktig och blommig arom.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

89. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia (från malvasia di candia aromatica) frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: gyllene halmgul.

Doft: väldoftande med en fruktig och blommig arom.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

90. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia (från malvasia di candia aromatica) spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul med gyllene inslag.

Doft: väldoftande, distinkt, fyllig.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

91. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia (från malvasia di candia aromatica) passito*

KORT BESKRIVNING

Färg: gyllengul som kan dra mot en nyans av bärnsten.

Doft: utsökt väldoftande.

Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

92. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia (från malvasia di candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul.

Doft: friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

93. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia bianca*

KORT BESKRIVNING

Färg: gyllene halmgul.

Doft: väldoftande med en fruktig och blommig arom.

Smak: från torr till söt, frisk och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

94. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia bianca frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: gyllene halmgul.

Doft: väldoftande med en fruktig och blommig arom.

Smak: från torr till söt, frisk och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

95. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia bianca spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul med gyllene inslag.

Doft: väldoftande, distinkt.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

96. *”dell’Emilia / Emilia” malvasia bianca mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul.

Doft: friska fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

97. *”dell’Emilia / Emilia” montù*

KORT BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: dominerande fruktiga toner.

Smak: torr och generös med precis rätt mängd kropp.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

98. *”dell’Emilia / Emilia” montù frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: angenäm intensitet med friska och fruktiga toner.

Smak: torr, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

99. *”dell’Emilia / Emilia” montù spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

100. *”dell’Emilia / Emilia” montù mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

101. *”dell’Emilia / Emilia” moscato*

KORT BESKRIVNING

Färg: gyllene halmgul.

Doft: fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, väldoftande, fyllig, med precis rätt mängd kropp.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

102. *”dell’Emilia / Emilia” moscato frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: gyllene halmgul.

Doft: angenäm intensitet med friska och fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, intensiv, aromatisk, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

103. *”dell’Emilia / Emilia” moscato spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: gyllene halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

104. *”dell’Emilia / Emilia” moscato mosto di uve parzialmente fermentato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: fruktiga och blommiga toner.

Smak: söt och smakrik med en angenäm friskhet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,0 %.

Verklig alkoholhalt i volymprocent: minst 1 % och högst under 7 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

105. *”dell’Emilia / Emilia” grechetto gentile*

KORT BESKRIVNING

Färg: ljust halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

106. *”dell’Emilia / Emilia” grechetto gentile frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: ljust halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

107. *”dell’Emilia / Emilia” grechetto gentile spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul med gyllene inslag.

Doft: väldoftande, distinkt, fyllig.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

108. *”dell’Emilia / Emilia” grechetto gentile passito*

KORT BESKRIVNING

Färg: gyllengul som kan dra mot en nyans av bärnsten.

Doft: utsökt väldoftande.

Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

109. *”dell’Emilia / Emilia” pinot bianco*

KORT BESKRIVNING

Färg: halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande, aromatisk.

Smak: torr, fyllig och frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

110. *”dell’Emilia / Emilia” pinot bianco frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: ljust halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande, aromatisk med tydliga fruktiga toner.

Smak: torr, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

111. *”dell’Emilia / Emilia” pinot bianco spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul.

Doft: väldoftande, aromatisk.

Smak: från brut nature till torr, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

112. *”dell’Emilia / Emilia” pinot grigio*

KORT BESKRIVNING

Färg: blekt gyllengul, ibland ljusrosa eller koppar.

Doft: utsökt arom, väldoftande.

Smak: torr, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

113. *”dell’Emilia / Emilia” pinot grigio frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: blekt gyllengul, ibland ljusrosa eller koppar.

Doft: utsökt aromatisk med fruktiga toner.

Smak: torr, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

114. *”dell’Emilia / Emilia” pinot grigio spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: blekt gyllengul, ibland ljusrosa eller koppar.

Doft: väldoftande, aromatisk.

Smak: från brut nature till torr, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

115. *”dell’Emilia / Emilia” riesling italico*

KORT BESKRIVNING

Färg: halmgul med grönaktiga nyanser.

Doft: utsökt och väldoftande med något aromatiska toner.

Smak: torr, fyllig och frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

116. *”dell’Emilia / Emilia” riesling italico frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: halmgul.

Doft: utsökt, aromatisk med fruktiga toner.

Smak: torr, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

117. *”dell’Emilia / Emilia” riesling italico spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul.

Doft: väldoftande, aromatisk.

Smak: från brut nature till torr, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

118. *”dell’Emilia / Emilia” sauvignon*

KORT BESKRIVNING

Färg: ljust halmgul.

Doft: väldoftande, distinkt.

Smak: torr, fyllig och frisk, smakrik, intensiv.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

119. *”dell’Emilia / Emilia” sauvignon frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: ljust halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande, med växttoner.

Smak: torr, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

120. *”dell’Emilia / Emilia” sauvignon spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: blekt halmgul.

Doft: väldoftande, distinkt.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

121. *”dell’Emilia / Emilia” sauvignon passito*

KORT BESKRIVNING

Färg: gyllengul som kan dra mot en nyans av bärnsten.

Doft: utsökt väldoftande.

Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

122. *”dell’Emilia / Emilia” spergola*

KORT BESKRIVNING

Färg: halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

123. *"dell'Emilia / Emilia" spergola frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: ljust halmgul.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

124. *"dell'Emilia / Emilia" spergola spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: halmgul med gyllene inslag.

Doft: väldoftande, distinkt med växttoner.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

125. *”dell’Emilia / Emilia” spergola passito*

KORT BESKRIVNING

Färg: gyllengul som kan dra mot en nyans av bärnsten.

Doft: utsökt väldoftande.

Smak: angenämt medelsöt eller söt, varm, sammetslen, ibland något livfull.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 % varav minst 12 % verklig volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

126. *”dell’Emilia / Emilia” trebbiano*

KORT BESKRIVNING

Färg: ljust gyllengul.

Doft: utsökt, med växttoner.

Smak: från torr till söt, fyllig, något aromatisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

127. *”dell’Emilia / Emilia” trebbiano frizzante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: livliga, försvinnande.

Färg: ljust gyllengul.

Doft: utsökt, väldoftande och distinkt med fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik, intensiv, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

128. *”dell’Emilia / Emilia” trebbiano spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och långvariga.

Färg: gyllengul.

Doft: väldoftande, distinkt.

Smak: från brut nature till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

När vinet framställs genom en andra jäsning på flaska kan det vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Berikning – sötning och en andra jäsning

   Relevanta restriktioner avseende oenologiska metoder

   Den naturliga alkoholhalten i volymprocent kan ökas genom berikning med koncentrerad druvmust från druvor som skördats i det avgränsade produktionsområdet eller med koncentrerad och rektifierad druvmust, inom de gränser som anges i EU-lagstiftning och nationell lagstiftning.

   Den typiska geografiska beteckningen ”dell'Emilia” / ”Emilia” är förbehållen vinprodukter i de relevanta kategorierna där minst 85 % av produkterna, eller produkter i produktionsleden före vinet, härrör från det avgränsade produktionsområdet, inklusive produkter som används för sötning och en andra jäsning.

2. Jäsning av pinot nero-druvor utan skal

   Särskild oenologisk metod

   Pärlande och mousserande viner har traditionellt sett framställts genom jäsning av pinot nero-druvor utan skal. Jäsning av pinot nero-druvor utan skal gör det möjligt att framställa ett vin som är vitt till färgen och har en angenäm doft med eleganta toner och ett långvarigt, fint skum.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Bianco, rosso, rosato, fogarina, fortana, lambrusco, montù, trebbiano – gäller alla vintyper utom passito

   29 000 kg druvor per hektar

2. Alionza, ancellotta, moscato bianco, grechetto gentile – gäller alla vintyper utom passito

   26 000 kg druvor per hektar

3. Malvasia (från malvasia di candia aromatica) – gäller alla vintyper utom passito

   24 000 kg druvor per hektar

4. Chardonnay, spergola, sauvignon – gäller alla vintyper utom passito

   23 000 kg druvor per hektar

5. Barbera, cabernet, cabernet franc, sangiovese – gäller alla vintyper utom passito

   21 000 kg druvor per hektar

6. Cabernet sauvignon, malbo gentile, malvasia bianca, marzemino, merlot – gäller alla vintyper utom passito

   20 000 kg druvor per hektar

7. Pinot bianco, pinot grigio, pinot nero, riesling italico – gäller alla vintyper utom passito

   20 000 kg druvor per hektar

8. Bianco passito, rosso passito, fogarina passito

   145 hektoliter per hektar

9. Grechetto gentile passito

   130 hektoliter per hektar

10. Malvasia (från malvasia di candia aromatica) passito

    120 hektoliter per hektar

11. Spergola passito

    115 hektoliter per hektar

12. Sauvignon passito

105 hektoliter per hektar

13. Malbo gentile passito, marzemino passito

100 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området där de druvor som används i framställningen av viner och delvis jästa druvmuster med den skyddade geografiska beteckningen ”dell’Emilia / Emilia” odlas omfattar hela det administrativa territoriet inom provinserna Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza och Reggio Emilia. I provinsen Bologna får den skyddade geografiska beteckningen ”dell’Emilia / Emilia” användas för druvor som odlas på floden Sillaros högra strand och som är avsedda att användas i framställningen av vinprodukter som omfattas av beteckningen, med undantag av lambruscoviner.

7. **Druvsorter**

Alionza B.

Ancellotta N. – lancellotta

Barbera N.

Cabernet franc N. – cabernet

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Chardonnay B.

Fogarina N.

Fortana N. – uva d’oro

Lambrusco barghi N. – lambrusco

Lambrusco benetti N. – lambrusco

Lambrusco grasparossa N. – groppello grasparossa

Lambrusco grasparossa N. – lambrusco

Lambrusco maestri N. – lambrusco

Lambrusco marani N. – lambrusco

Lambrusco montericco N. – lambrusco

Lambrusco oliva N. – lambrusco

Lambrusco salamino N. – lambrusco

Lambrusco viadanese N. – lambrusco

Lambrusco a foglia frastagliata N. – enantio N.

Lambrusco a foglia frastagliata N. – lambrusco

Lambrusco del pellegrino N. – lambrusco

Lambrusco di sorbara N. – lambrusco

Malbo gentile N.

Malvasia bianca di candia B. – malvasia

Malvasia di candia aromatica B. – malvasia

Marzemino N. – berzemino

Melara B.

Merlese N.

Merlot N.

Montù B. – montuni

Moscato bianco B. – moscato

Pignoletto B. – grechetto gentile

Pinot bianco B. – pinot

Pinot grigio – pinot

Pinot nero N. – pinot

Riesling italico B. – riesling

Sangiovese N. – sangioveto

Sauvignon B. – sauvignon blanc

Spergola B.

Terrano N. – lambrusco dal peduncolo rosso

Trebbiano modenese B. – trebbiano

Trebbiano romagnolo B. – trebbiano

Trebbiano toscano B. – biancame B.

Trebbiano toscano B. – trebbiano

8. **Beskrivning av samband**

8.1 A) *Uppgifter om det geografiska området*

1) Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

För alla kategorier som omfattas av produktspecifikationen utgörs produktionsområdet för viner med den skyddade geografiska beteckningen ”dell’Emilia / Emilia” av hela det administrativa territoriet inom provinserna Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza och Reggio Emilia.

Området har enhetliga jord- och klimatförhållanden på grund av markens gemensamma ursprung, sträckning och exponering, och hela området är väl lämpat för den vinodlingsverksamhet som blomstrar där. Klimatförhållandena har gett upphov till ett enhetligt landskap, vilket innebär att vingårdar i hela det område där viner med den skyddade geografiska beteckningen ”dell’Emilia” / ”Emilia” framställs i stor utsträckning använder samma odlingsmetoder.

Området på floden Sillaros högra strand, som tillhör provinsen Bologna, har lagts till produktionsområdet för att säkerställa att de områden där druvsorterna och miljön samspelar är homogena. Detta område har liknande jord- och klimategenskaper som det nuvarande produktionsområdet, som utmärks av mycket djupa jordar med medelgrov textur, knappt till moderat kalkhalt i den odlade jordhorisonten och hög kalkhalt i de djupa jordhorisonterna, från pH-neutrala till svagt basiska, med god syretillgång och god produktionskapacitet för de huvudsakliga grödor som kan odlas.

Landskapen är mycket olika i det avgränsade området, som västerifrån omfattar sex provinser, och miljöerna är nästan jämnt fördelade mellan slätter och Apenninernas sluttningar. Området har enhetliga jord- och klimatförhållanden på grund av markens gemensamma ursprung, sträckning och exponering. Olika aspekter av klimatförhållandena har gett upphov till ett enhetligt landskap, vilket i sin tur har lett till enhetliga grödor. Det innebär att de sorter som används för att framställa viner med den typiska geografiska beteckningen ”Emilia” beskärs, uppbinds och odlas med i huvudsak homogena tekniker i hela området.

Slätten, som generellt sätt är belägen på mellan 2 och 70 meters höjd över havet, sträcker sig över ett sammanhängande område från floden Po till Adriatiska kusten och så långt som till de breda Apennindalarna, som kan ligga så högt som upp till 150 m över havet. I de flacka områdena vid foten av bergen och på alluvialslätten som utmärks av vertikala avlagringar kommer sedimenten främst från Apenninernas floder och bäckar, medan sedimenten på den slingrande slätten och deltaslätten har formats av floden Po.

Apenninernas sluttningar utgör ett kontinuerligt område som sträcker sig från de första kullarna till bergsryggen. Området omfattar en övergångszon med kuperad slättmark, medan det knappt finns något lågland i den sydöstra delen av regionen som inte ingår i det avgränsade området. Höjden varierar mellan 100 och 2 200 meter över havet, men de flesta vingårdar ligger på mindre än 600 meters höjd. Sedimentära bergarter dominerar, och många typer förekommer (sandsten, lera, kalksten, krita, sand och konglomerat). Fördelningen av jordmåner påminner om en komplex mosaik till följd av varierande lokala orografiska faktorer och de morfogenetiska processernas inverkan, den komplexa geologiska strukturen och fördelningen av bergarter samt skillnader i klimat, växtlighet och mänsklig påverkan.

Vingårdarna är belägna på olika höjd, nerifrån slätten och uppåt, beroende på området, de druvsorter som odlas, vinodlingstraditionen och den oenologiska traditionen. Det lägsta antalet vinodlingar återfinns i de höga Apenninerna, där klimatet är för kallt. Områdets temperaturmönster är mycket skiftande och sträcker sig från subkontinentalt tempererat klimat (det lämpligaste för ett vinodlingsområde) till kalltempererat klimat. På slätterna är klimatet mer kontinentalt med årsmedeltemperaturer på 14–16 °C. Den årliga mängden nederbörd uppgår till mellan 600 och 800 mm och faller främst på hösten, och i lägre grad till våren. Det regnar minst i den nordöstra delen av området, i Podeltat, som tydligt påverkas av havet.

Vattenbrist förekommer huvudsakligen under sommaren och mildras av den höga relativa luftfuktigheten och tillgången till ytvatten. Mängden nederbörd är större på högre höjder och varierar mellan 800 mm i utkanten av Apenninerna med utsikt över slätterna till mer än 2 000 mm i de höga Apenninerna, där de regniga dagarna också är fler. Den hydroklimatiska balansen följer samma trend som nederbörden, med värden från cirka 400 mm på slätterna i inlandet till 0 mitt i Apenninerna, med positiva värden på högre höjder.

2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det finns ett starkt samband mellan mänskliga faktorer och miljön, eftersom människorna i vinodlingsområdet sedan länge har en etablerad tradition av att framställa ”Emilia”-viner. Emilias vingårdar har uråldrigt ursprung. Druvkärnor från järnåldern har hittats på olika fyndplatser från Terramarekulturen i området. Lambruscosorterna är de äldsta i regionen, med säkerhet av etruskiskt ursprung, och i vilket fall som helst genetiskt närmare de vilda vinstockar från vilka de valdes ut. Paleo-ligurier, etrusker och romare planterade vinstockar i det avgränsade området, som också påverkades av keltiska befolkningar. Dessa olika influenser ledde till att två olika system för beskärning och uppbindning etablerades: *Arbustum gallicum*, ett system för att binda upp vinstockarna på levande träd som är högre och lämpligare för bördiga slättmiljöer, och *vinea characatae*, ett dvärgbeskärningssystem av grekiskt ursprung som är lämpligt för kuperade områden. Flera romerska författare nämnde och hyllade därefter spridningen av emiliansk vinodling, som blomstrade och gav upphov till bra viner. Vinodlingen fortsatte att utvecklas under medeltiden tack vare bybornas och munkarnas arbete i området. År 1300 skrev Pietro de’ Crescenzi om cirka 30 druvsorter och viner som producerades i Emilia, från slätterna till bergen, inklusive sorterna trebbiano, grechetto gentile (”pignuolo”) och lambrusco.

Det är en intressant historisk beskrivning av hur vinodlingen och vinerna har utvecklats sedan 1300-talet, från de lägsta slätterna till de högsta kullarna. Pietro de’ Crescenzi skriver om en sort kallad duracla som är mycket svart och har avlånga druvor, och ger mycket gott svart vin i fuktig och våt jord, men som inte trivs i bergen eller på torra platser. Av alla sorter är det den sort som är mest uppskattad i Ferrara. Han skriver också om en annan sort som kallas gmaresta, som inte är så svart och som har avlånga druvor. Den tappar alla sina blad innan den mognar, har en bitter smak som påminner om vinäger, ger en måttlig mängd frukt och har få klasar som ger utmärkta och mycket angenäma viner. Enligt de’Crescenzi tycker varken fåglar, hundar eller människor om den druvan, som är vanligt förekommande i de bergiga delarna av Bologna. Emilia-vinernas anseende spred sig sedan under århundradenas lopp, både för röda och vita, stilla och pärlande viner, och även för likörviner eller viner på lätt torkade druvor, vilket olika internationella vinutställningar visar (t.ex. den nationella katalogen från den italienska utställningen 1861), fram till det officiella erkännandet när ursprungsbeteckningarna infördes. År 1925 gjorde Norberto Marzotto en intressant lista över druvor som odlats i de olika provinserna i Emilia, med en förteckning över alla sorter av de typer som anges i artikel 2, däribland några mycket lokala sorter som spergola, moscato, fogarina och termarina. Inga internationella sorter nämndes, eftersom de inte intresserade skribenten, men de var också utbredda i hela området. I början av 1950-talet tog vinodlingen i området ny fart och återfick sin ekonomiska bärkraft tack vare ihållande och betydande kommersiella framgångar som möjliggjorde en långväga handel med viner med den typiska geografiska beteckningen ”Emilia”, särskilt viner som framställts av druvsorterna lambrusco, malvasia, grechetto gentile och trebbiano. År 1967 godkändes tre kontrollerade ursprungsbeteckningar i det berörda området, och under det följande årtiondet steg antalet till tio, som en bekräftelse för den starka vinframställningstraditionen i området. Genom ett ministeriedekret av den 18 november 1995 godkändes den typiska geografiska beteckningen ”dell’Emilia” / ”Emilia”, vars gränser helt eller delvis faller inom den bredare beteckningen ”Emilia”.

Det avgränsade området har en hög total vinodlingspotential. Enligt statistik från ISTAT för år 2000 omfattade den planterade arealen 32 427 hektar. Under årens lopp har mängden viner med den typiska geografiska beteckningen ”Emilia” som dessa vingårdar producerar alltid varit stor. Enligt observationsorganet ISMEA-MIPAAF uppgick druvproduktionen 2009 till 130 000 ton som odlades på omkring 6 300 hektar. Detta var den tredje största produktionen för en geografisk beteckning i landet. Röda viner dominerar över vita.

Den mänskliga faktorn är avgörande för den typiska geografiska beteckningen i följande avseenden:

— De druvsorter som odlas på vingårdarna. Druvsorterna är de som traditionellt odlas i det avgränsade området, varav flera är inhemska i Emiliaområdet och endast odlas lokalt.

— De jordbruksmetoder som används. Systemen för beskärning och uppbindning samt plantering är sådana som med tiden har utvecklats i området och syftar till att begränsa avkastningen och uppnå de kvaliteter som krävs enligt produktspecifikationen. Jord- och klimatförhållandena är naturligt gynnsamma för vinstockarnas tillväxt. Gårdarna har valt ett system för beskärning och uppbindning med permanent kordong och hängande grenar som kan begränsa plantornas kraftiga tillväxt, låta knopparna fördelas jämnt och plantorna uppnå sin produktionspotential, fånga upp strålningsenergin och se till att klasarna får tillräckligt med luft och ljus. De vanligaste systemen för beskärning och uppbindning är cordon, cordon spur, geneva double curtain, guyot och sylvoz. Planteringstätheten varierar från 2 500–3 000 vinstockar per hektar i låglandsjordar till 3 000–4 000 vinstockar per hektar i kanten av Apenninerna och i raviner i de låga Apenninerna. De vanligaste grundstammarna är Kober5BB, SO4, 420A och 1103P.

— Vinframställningsmetoderna. Metoderna är traditionellt etablerade i området för framställning av röda och vita viner, stilla eller pärlande för de typer som tillåts i produktspecifikationen samt framställning av viner på lätt torkade druvor och unga viner.

8.2 B) *Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Ur analytisk och organoleptisk synvinkel har de viner som omfattas av denna produktspecifikation mycket tydliga och särskiljande egenskaper, i enlighet med artikel 6, vilket innebär att de tydligt kan identifieras och anses vara typiska för den geografiska miljön. Generellt sett är Emilia känt för pärlande viner, ett resultat av en uråldrig lokal tradition med viner från slätterna och bergssluttningarna och från öst till väst i regionen, men det finns också ett antal viktiga röda och vita stilla viner främst från de kuperade områdena.

Framför allt inkluderar de röda endruvsvinerna stilla, balanserade och fruktiga viner såsom cabernet (cabernet franc och sauvignon), merlot, pinot nero och sangiovese, i motsats till viner som kan vara antingen stilla eller pärlande såsom malbo gentile, marzemino, ancellotta och barbera, eller de mer typiska pärlande vinerna med balanserad syra och doft såsom lambrusco, fogarina och fortana med den typiska geografiska beteckningen ”Emilia”.

Alla vita viner framställs i antingen stilla versioner eller de mer utbredda pärlande versionerna, även med aromatiska druvsorter som malvasia di candia aromatica och moscato bianco. De traditionella bubblorna i pärlande viner bidrar till att balansera smaken genom att accentuera druvsorternas dofter. Vita viner både från internationella druvsorter som sauvignon eller chardonnay och från regionala eller lokala druvsorter som grechetto gentile, monts eller spergola har rätt syrahalt, inklusive äppelsyra, för att accentuera druvsorternas dofter.

De områden som lämpar sig bäst för vinodling ger viner med intressant smak och struktur. Det gäller särskilt de kuperade områdena, där mer strukturerade viner kan framställas – till och med viner på lätt torkade druvor, som är traditionella i området.

I de unga versionerna av viner med den typiska geografiska beteckningen ”Emilia” kombineras toner som uppstår vid kolsyrejäsning av druvorna med de sensoriska egenskaperna hos druvsorten och odlingsmiljön.

Framställningen av mousserande viner härrör direkt från framställningen av pärlande viner, med utbredd användning av en andra jäsning i stora slutna behållare sedan 1950. De tekniker som används för framställning av mousserande viner, som antagits i enlighet med gällande lagstiftning, gör det möjligt att framställa olika typer från torrt till sött beroende på restsockerhalten.

8.3 C) *Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

Det avgränsade geografiska området är mycket varierande, med egenskaper som har lett till olika typer av vinodling och etablering av olika druvsorter som är specifika för varje område. Ungefär 60 % av vingårdarna i ”Emilia” ligger på slätterna och 38 % på bergens utlöpare (Istat, 2000). Vinerna återspeglar Emilia-Romagnas två vinodlingsregioner, eftersom slätterna ger viner som är friskare och lättare att dricka medan viner från sluttningarna ofta har mer strukturerade, eleganta och beständiga aromer och smaker.

I allmänhet gör den planterade arealens solskens- och temperaturförhållanden i det avgränsade geografiska området att druvorna mognar tillräckligt. De högsta växtgraddagarna förekommer på slätterna, med 2 400 grader (winklerindexet), vilket minskar när höjden ökar. På sluttningarna har de traditionella planterade arealerna, som producerar viner av hög kvalitet, de bästa klimatförhållandena på välexponerade sluttningar eller i dalgångar som skyddas mot kalla luftströmmar.

Vinodling på sluttningar är vanligare i provinserna Piacenza, Parma och Bologna. Druvsorter med kort växtperiod trivs bäst på högre höjder med grunda jordar och intensiv erosion, där vinodlingar är ovanligare. Låglandsområdet har de bästa förutsättningarna för druvsorter med störst behov av värme, t.ex. lambruscosorterna. Dessa är vanligast i den centrala delen av regionen, särskilt i provinserna Reggio Emilia och Modena. I kanten av Apenninerna och i de låga Apenninerna, där de första kullarna och de första dalarna möts, är förhållandena idealiska för ett stort antal druvsorter från gröna till blå som används för framställning av både stilla och pärlande viner samt till och med viner på lätt torkade druvor. Här mildras det kontinentala klimatet av blåsigare förhållanden och mer nederbörd, och de mer heterogena sluttningarna och jordarna väljs efter önskad produkttyp.

Det subkontinentala klimatet säkerställer att det regnar tillräckligt under året. Sommartorkan lindras på slätterna genom förekomsten av vattendrag och djupa jordar, och på sluttningarna av mer och bättre fördelad nederbörd, vilket gör dessa miljöer gynnsamma för vinodling.

Det finns många särskilda lokala företeelser, t.ex. på slätterna nära Ferrara, där det finns grund hydromorf jord från deltat och kustslätterna på höjder lägre än havsytan men där tillgången till vatten i jordmånen motverkas av att värdet för förhållandet mellan nederbörd och evapotranspiration är mycket negativt. Druvsorten fortana odlas av tradition i denna miljö.

Stora variationer mellan natt- och dagstemperaturer medan druvorna mognar, i kombination med huvudsakligen subalkaliska eller basiska jordar som har en fin eller medelfin textur, resulterar dock vanligen i väldoftande viner med hög polyfenolhalt, vilket ger vinerna deras typiska organoleptiska egenskaper.

Vinodlingen och vinprodukterna varierar också från väst till öst, beroende på de enskilda områdenas traditioner. Slätterna producerar mest vin och omfattar det historiska etruskiska området i Emilia som producerar lambruscoviner, ett område där druvsorterna trebbiano odlas och ett särskilt område i provinsen Ferrara, nära kusten, där druvsorten fortana dominerar. På sluttningarna från väst till öst finns den grekisk-romerska vinodlingstraditionen i Piacenza, som är förknippad med druvsorterna barbera och croatina, och den traditionella malvasia di candia aromatica, som sträcker sig ända till Parma och Reggio Emilia. På sluttningarna odlas många andra internationella och lokala druvsorter, däribland sauvignon, spergola, montuni och grechetto gentile, varav den senare är utbredd i Bolognaområdet, tillsammans med de blå druvsorter som används för att framställa viner av typen cabernet och merlot bordeaux. Vid det kuperade områdets östliga gräns finns också de historiska sorterna sangiovese och albana.

Vinodlingens betydelse i detta område framgår av de många vingårdarna i det avgränsade området och de hundratusentals hektoliter ”Emilia”-vin som produceras och saluförs varje år runtom i världen.

8.4 *”dell’Emilia / Emilia” – kategori: vin på lätt torkade druvor*

Information om särskilda produktegenskaper som kan hänföras till det geografiska ursprunget, och orsakssambandet med det geografiska området.

Beroende på vilken druvsort som används skiftar färgen från gyllengul till en nyans av bärnsten i de vita vinerna och är granatröd i de röda. Aromen är delikat och distinkt med toner av lätt torkade druvor, ibland kryddig, och den kan påminna om honung och mogen frukt. Smaken är fyllig och harmonisk och kan vara både torr och söt även om de flesta vinerna har en hög sockerhalt.

Passitoviner kan framställas av alla druvsorterna, både gröna och blå, men aromatiska druvsorter (moscato giallo, moscato rosa, traminer aromatico) och halvaromatiska druvsorter (goldtraminer, nosiola, riesling renano, sauvignon m.fl.) är de mest använda.

Druvorna torkas i särskilda torkningsanläggningar, och längden på torkningsperioden varierar och beror på intensiteten i de egenskaper som vintillverkaren vill ge slutprodukten med denna metod.

Druvorna som används för att framställa passitoviner identifieras av producenten på grundval av särskilda fysiska kvalitetsegenskaper hos klasarna.

Klasar med mycket utrymme runt druvorna är särskilt lämpade att torkas och väljs ut på vingården när det är dags att skörda.

Torkningen gynnas av de stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt, som är särskilt märkbara på sensommaren och hösten.

Vinernas kvalitetsegenskaper påverkas av jord- och klimatförhållandena i produktionsområdet. Det tempererade, svala och lätt blåsiga klimatet, den väldränerade jorden med tillräcklig tillgång till vatten tack vare nederbörd som faller också under sommarmånaderna samt tydligt markerade natt- och dagstemperaturer under tiden druvorna mognar ser till att druvklasarna får en optimal mognad och ger druvorna en bra socker- och syrahalt, i kombination med andra kvalitetsegenskaper och organoleptiska egenskaper som är specifika för varje druvsort och som också kan uppfattas i de viner som har framställts av dem.

Orsakssambandet bygger därför på de specifika produktegenskaper som kan hänföras till det geografiska ursprunget.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Undantag från vinframställning och behandling i det avgränsade geografiska området.

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Beskrivning av villkoret:

I enlighet med undantaget i artikel 5.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 får framställningen av delvis jäst druvmust och alla andra kategorier av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”dell’Emilia / Emilia”, inklusive framställningen och den andra jäsningen av pärlande och mousserande viner, utöver det avgränsade produktionsområdet också äga rum inom de angränsande provinserna Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua och Cremona.

Uppgift om två eller flera druvsorter på märkningen

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Beskrivning av villkoret:

För att viner med den skyddade geografiska beteckningen ”dell’Emilia / Emilia” ska få betecknas med namnen på två eller flera druvsorter måste druvorna från varje ”sekundär” druvsort utgöra minst 15 % av den totala mängden druvor, och druvsorterna måste anges på märkningen i fallande ordning i enlighet med den faktiska mängd druvor som använts.

Detta syftar till att säkerställa att de viner som framställs och betecknas på detta sätt avspeglar egenskaperna hos alla de druvsorter som de framställs av för att förhindra att konsumenten ges vilseledande information, eftersom den relevanta EU-lagstiftningen (artikel 50.1 a ii i förordning (EU) 2019/33) inte anger någon lägsta procentandel för de ”sekundära” druvsorter som används.

Denna restriktiva bestämmelse är i överensstämmelse med artikel 58.1 i förordning (EU) 2019/33 som tillåter medlemsstater att fastställa mer restriktiva bestämmelser om märkning i produktspecifikationen, även när det gäller angivelse av druvsorter.

Länk till produktspecifikationen

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