

vigneti di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC nel territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena caratterizzato dai suoli «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi». L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. La vigoria dei vigneti è media con produzioni medio-alte nella pianura pedemontana e medio-basse nelle aree collinari.

In particolare, nella sottozona «Monte Barello» l'indice di Winkler si attesta intorno a 1900-2000 gradi con una media calcolata in 1941 gradi giorno. I suoli ondulati o fortemente ondulati fino ad essere moderatamente ripidi sono classificabili nelle «Terre scarsamente calcaree del margine appenninico» (suoli «Montefalcone») e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi (suoli «Banzola e Grifone»).

La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «Lambrusca vitis», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.532 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 145.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti).

Link al disciplinare del prodotto: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22199>

24A06208

DECRETO 5 novembre 2024.

### **Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Emilia/dell'Emilia».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità

per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il Regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale del 18 novembre 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 285 del 6 dicembre 1995, con il quale è stata riconosciuta la indicazione geografica tipica dei vini «Emilia / dell'Emilia» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;



Visto il reg. UE di esecuzione n. 2022/812 del 19 maggio 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 146 del 25 maggio 2022 e nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della indicazione geografica tipica dei vini «Emilia / dell'Emilia»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la Direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Ele-

onora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Vini Emilia, con sede in Modena, viale Virgilio n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Emilia / dell'Emilia», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della IGT dei vini «Emilia / dell'Emilia»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica.

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Vini Emilia concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, ad eccezione della modifica dell'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la IGT Emilia / dell'Emilia nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazione le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;



Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della IGT Emilia / dell'Emilia dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini «Emilia / dell'Emilia» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del Reg. UE n. 34/2019;

Decreta:

#### Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della IGP dei vini «Emilia / dell'Emilia», così come da ultimo modificato con il reg. UE di esecuzione n. 2022/812 del 19 maggio 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 146 del 25 maggio 2022 e nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della IGP dei vini «Emilia / dell'Emilia», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

#### Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condi-

zione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Fa eccezione la modifica di cui all'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione relativa alla resa massima dell'uva in vino finito, che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica tipica dei vini «Emilia / dell'Emilia» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 2024

*Il dirigente:* GASPARRI

ALLEGATO A

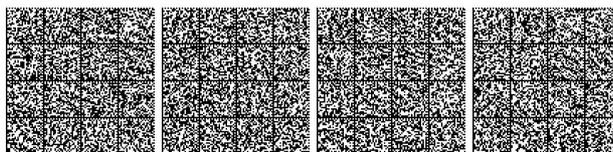
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI «EMILIA / DELL'EMILIA»

#### Articolo 1.

##### Denominazioni e vini

La indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

- a) bianco, anche frizzante, spumante VS, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;
- b) rosso, anche frizzante, spumante VS, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;
- c) rosato, anche frizzante, spumante VS e mosto di uve parzialmente fermentato;
- d) con la specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna:
  - Ancellotta o Lancellotta rosso, rosato, anche frizzante, spumante VS, novello e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Barbera, anche frizzante, spumante VS, novello e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon), anche novello;
  - Cabernet franc, anche novello;
  - Cabernet sauvignon, anche novello;
  - Fogarina, anche frizzante, spumante VS, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Fortana, anche frizzante, spumante VS, novello e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Lambrusco rosso frizzante, spumante VS, novello frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Lambrusco rosato frizzante, spumante VS e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Lambrusco (vinificato in bianco), frizzante, spumante VS, novello frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Malbo Gentile, anche frizzante, spumante VS, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Marzemino, anche frizzante, spumante VS, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Merlot anche novello;
  - Pinot nero, anche frizzante e spumante VS;



Pinot nero (vinificato in bianco), anche frizzante e spumante VS;

Sangiovese, anche novello;

e) con specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna:

Alionza, anche frizzante, spumante VS e mosto di uva parzialmente fermentato;

Chardonnay, anche frizzante, spumante VS e mosto di uva parzialmente fermentato;

Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica), anche frizzante, spumante VS, passito e mosto di uva parzialmente fermentato;

Malvasia bianca, anche frizzante, spumante VS e mosto di uva parzialmente fermentato;

Montù, anche frizzante, spumante VS e mosto di uve parzialmente fermentato;

Moscato bianco, anche frizzante, spumante VS e mosto di uve parzialmente fermentato;

Grechetto gentile, anche frizzante, spumante VS e passito;

Pinot bianco, anche frizzante e spumante VS;

Pinot grigio, anche frizzante e spumante VS;

Riesling italico, anche frizzante e spumante VS;

Sauvignon, anche frizzante, spumante VS e passito;

Spergola, anche frizzante, spumante VS e passito;

Trebbiano, anche frizzante e spumante VS;

f) con specificazione di due vitigni o più vitigni di cui al presente articolo, anche nelle tipologie frizzante e spumante VS, ad esclusione del vitigno Lambrusco.

## Articolo 2

### Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» bianchi, rossi e rosati, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera indicati all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno;

possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione Lambrusco rosso, rosato e vinificato in bianco, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai vitigni: Lambrusco Salamino e/o Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco Grasparossa e/o Lambrusco Marani e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Viadanese e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco a foglia frastagliata e/o Lambrusco Barghi e/o Lambrusco dal peduncolo rosso e/o Lambrusco Benetti e/o Lambrusco del Pellegrino;

possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione di uno dei vitigni a bacca bianca indicati all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno;

possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15% e, limitatamente all'IGT «Emilia» o «dell'Emilia» con le specificazioni dei vitigni Chardonnay e Pinot bianco, può concorrere, fino ad un massimo del 15%, il vitigno Pinot nero.

## Articolo 3

### Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Nella parte della provincia di Bologna situata alla destra del fiume Sillaro possono essere rivendicate con l'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» le uve destinate alla produzione dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati di cui all'articolo 1 ad esclusione delle tipologie qualificate con il vitigno Lambrusco.

## Articolo 4

### Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati di cui all'art. 1 sono le seguenti:

IGT «Emilia» o «dell'Emilia»	Produzione massima	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
bianco	29 t/ha	8,5% vol
rosso	29 t/ha	8,5% vol
rosato	29 t/ha	8,5% vol
Alionza	26 t/ha	8,5% vol
Ancellotta o Lancellotta	26 t/ha	8,5% vol
Barbera	21 t/ha	8,5% vol
Cabernet	21 t/ha	8,5% vol
Cabernet Franc	21 t/ha	8,5% vol
Cabernet Sauvignon	20 t/ha	8,5% vol
Chardonnay	23 t/ha	8,5% vol
Fogarina	29 t/ha	8,5% vol
Fortana	29 t/ha	8,5% vol
Lambrusco	29 t/ha	8,5% vol
Malbo Gentile	20 t/ha	8,5% vol
Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica)	24 t/ha	8,5% vol
Malvasia bianca	20 t/ha	8,5% vol
Marzemino	20 t/ha	8,5% vol
Merlot	20 t/ha	8,5% vol
Montù	29 t/ha	8,5% vol
Moscato	26 t/ha	8,5% vol
Grechetto gentile	26 t/ha	8,5% vol
Pinot bianco	20 t/ha	8,5% vol
Pinot grigio	20 t/ha	8,5% vol
Pinot nero	20 t/ha	8,5% vol
Riesling italico	20 t/ha	8,5% vol
Sangiovese	21 t/ha	8,5% vol
Sauvignon	23 t/ha	8,5% vol
Spergola	23 t/ha	8,5% vol
Trebbiano	29 t/ha	8,5% vol



## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

La produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», l'elaborazione e la presa di spuma delle tipologie frizzante e spumante, ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, devono avvenire all'interno del territorio delimitato all'art. 3 del presente disciplinare. È tuttavia consentito che tali operazioni, ivi compresa la presa di spuma atta a conferire le caratteristiche finali alle tipologie «frizzante» e «spumante», possano essere effettuate nell'ambito del territorio delle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova, Cremona. È consentito l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento, da effettuarsi con mosto di uve concentrato ottenuto da uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'articolo 3 o con mosto di uve concentrato e rettificato, nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, ivi compresi i prodotti usati per l'arricchimento, la dolcificazione e la presa di spuma, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ed al 50% per i vini passiti, per i quali sono vietate le operazioni di arricchimento e dolcificazione. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

Per le tipologie a nome di vitigno «Lambrusco» può essere rivendicata una resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, ivi compresi i prodotti usati per l'arricchimento, la dolcificazione e la presa di spuma, non superiore al 75%; l'eccedenza della resa uva/vino fino all'80% deve essere rivendicata con altra tipologia compatibile dell'I.G.T. «Emilia» o «dell'Emilia» senza riferimento a nome di vitigno Lambrusco o essere riclassificata a vino senza DOP/IGP.

È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino, sia allo stato sfuso che confezionati, con la indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», limitatamente alle tipologie a nome di vitigno Lambrusco, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):

Prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25

Vino sfuso all'ingrosso: 20

Vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riquaificate ad altra tipologia compatibile ad IGT «Emilia» o «dell'Emilia», oppure essere riclassificate a prodotti senza DOP/IGP.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è riservata ai relativi vini e mosti di uve parzialmente fermentati quando almeno l'85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, siano ottenuti da prodotti appartenenti alla stessa indicazione geografica, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con l'indicazione del vitigno, o dell'eventuale sinonimo, è riservata ai relativi vini e mosti da uve parzialmente fermentati quando almeno l'85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, siano ottenuti da uve provenienti da vigneti ricadenti nella zona di produzione di cui all'art. 3 e appartenenti al corrispondente vitigno elencato all'art. 2, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.

Per le tipologie a nome di vitigno «Lambrusco» l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve di diversa varietà, in quantità non superiore al 15%, anche in fase successiva alla produzione, è consentita a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Lambrusco impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale dei vitigni con nome «Lambrusco».

In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei mosti parzialmente fermentati con sovrappressione inferiore o uguale a 1 bar, dei vini passiti e dei vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la pigiatura e fermentazione delle uve, destinate alla produzione dei vini passiti, nonché la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmen-

te fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti.

Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, con le seguenti tempistiche:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data,

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

## Articolo 6

### Caratteristiche al consumo

I vini ed i mosti di uva parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: dolce;

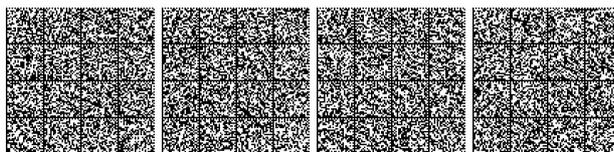
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;



odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso passito

colore: rosso granata intenso;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosato

colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo:

14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosato frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo:

14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosato spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosato mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol. acidità totale minima 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate mature che talora si accompagnano a note floreali; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato

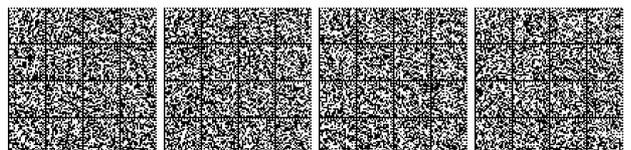
colore: rosato più o meno intenso;

odore: con note fruttate prevalenti accompagnate da note floreali; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato frizzante



spuma: vivace, evanescente;  
 colore: rosato più o meno intenso;  
 odore: con note fruttate prevalenti accompagnate da note floreali; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, sapido;  
 acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato spumante  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: rosato più o meno intenso;  
 odore: delicato, fragrante, con note fruttate e floreali;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato mosto di uve parzialmente fermentato  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: rosato più o meno intenso; odore: con note fruttate prevalenti;  
 sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol, massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera  
 colore: rosso rubino più o meno intenso;  
 odore: vinoso, di buona finezza;  
 sapore: secco, di giusta acidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera frizzante  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: rosso rubino intenso;  
 odore: vinoso, con note fruttate severe; sapore: secco, di buona freschezza e acidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera spumante  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera novello  
 colore: rosso rubino brillante;  
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera mosto di uve parzialmente fermentato  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: rosso rubino più o meno intenso;  
 odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon)  
 colore: rosso brillante;  
 odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon) novello  
 colore: rosso rubino brillante;  
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet franc  
 colore: rosso brillante;  
 odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet franc novello  
 colore: rosso rubino brillante;  
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

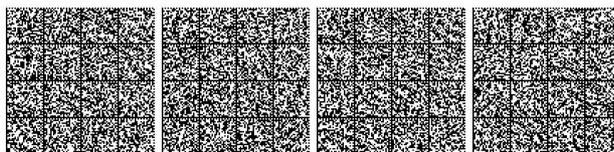
«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet sauvignon  
 colore: rosso rubino carico;  
 odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet sauvignon novello  
 colore: rosso rubino brillante;  
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina  
 colore: rosso rubino molto intenso; odore: vinoso, con note fruttate mature; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina frizzante  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: rosso rubino;  
 odore: vinoso, con note fruttate;  
 sapore: da secco a dolce, di buona sapidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina spumante  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: rosso rubino granato;  
 odore: ampio, fragrante con note fruttate;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;



acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina passito

colore: rosso intenso con riflessi granata;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate o floreali; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino brillante; odore: delicato, fragrante;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosso novello frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosato frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosato spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosato mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso; odore: note floreali e fruttate fresche;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

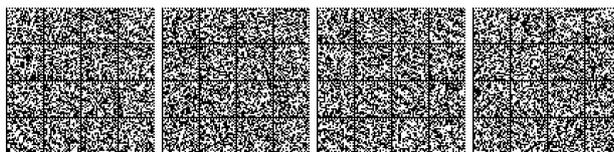
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol, massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;



odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;  
 sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
 acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) spumante

spuma: fine e persistente;  
 colore: giallo paglierino;  
 odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) novello frizzante

spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile frizzante

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino intenso; odore: fragrante, vinoso;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile passito

colore: rosso granata intenso;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con evidenze fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino passito:

colore: rosso granata intenso;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo;

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità

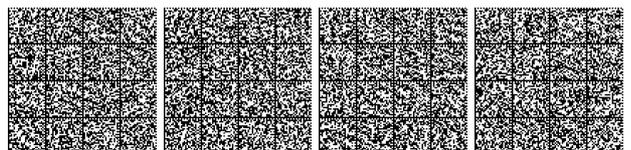
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Merlot

colore: rosso rubino carico;



odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Merlot novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero:

colore: rosso rubino chiaro;

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino chiaro;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino chiaro; odore: fragrante, profumato

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero vinificato in bianco:

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero frizzante vinificato in bianco:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero spumante vinificato in bianco:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sangiovese:

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso con retrogusto amarognolo; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sangiovese novello:

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Alionza:

colore giallo paglierino più o meno intenso;

odore: sentori fruttati prevalenti;

sapore: secco, generoso, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10%; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Alionza frizzante:

spuma: vivace, evanescente

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10%; acidità totale minima: 3,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

«Emilia» o «dell'Emilia» Alionza spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Alionza mosto di uve parzialmente fermentato:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Chardonnay:

colore: giallo paglierino scarico;

odore: fruttato con spiccato sentore di mela; sapore: secco, fine, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Chardonnay frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino scarico;

odore: di buona intensità con sentore fruttato; sapore: secco, sapido, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

«Emilia» o «dell'Emilia» Chardonnay spumante:

spuma: fine e persistente;

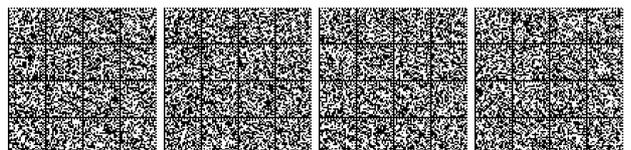
colore: giallo paglierino scarico;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Chardonnay mosto di uve parzialmente fermentato



spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino scarico;  
 odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica)  
 colore: giallo paglierino dorato;  
 odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale;  
 sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) frizzante  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino dorato;  
 odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale;  
 sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) spumante  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) passito:  
 colore: giallo dorato tendente all'ambrato;  
 odore: delicatamente profumato;  
 sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato  
 spuma: vivace, evanescente colore: giallo paglierino;  
 odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia bianca  
 colore: giallo paglierino dorato;  
 odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia bianca frizzante  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino dorato;  
 odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia bianca spumante  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia bianca mosto di uve parzialmente fermentato  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino;  
 odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Montù  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: sentori fruttati prevalenti;  
 sapore: secco, generoso, di giusto corpo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

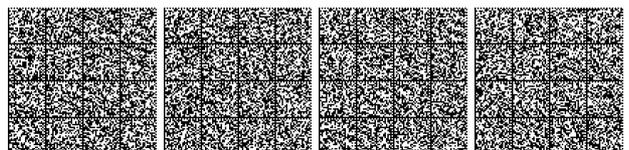
«Emilia» o «dell'Emilia» Montù frizzante  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
 odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: secco, sapido;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Montù spumante  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: giallo paglierino di varia intensità;  
 odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Montù mosto di uve parzialmente fermentato  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Moscato  
 colore: giallo paglierino dorato;  
 odore: evidenze di frutta;  
 sapore: da secco a dolce, fragrante, pieno, di giusto corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Moscato frizzante  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino dorato;  
 odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: da secco a dolce, intenso, aromatico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 13 g/l.



«Emilia» o «dell'Emilia» Moscato spumante  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: giallo paglierino dorato;  
 odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicata sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Grechetto gentile

colore: giallo paglierino brillante;  
 odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;  
 sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Grechetto gentile frizzante

spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino brillante;  
 odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;  
 sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Grechetto gentile spumante

spuma: fine e persistente;  
 colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicata sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Grechetto gentile passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;  
 odore: delicatamente profumato;  
 sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot bianco:

colore: giallo paglierino;  
 odore: delicato, fragrante, profumato;  
 sapore: secco, di corpo fresco, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot bianco frizzante

spuma: vivace, evanescente;  
 colore: giallo paglierino brillante;  
 odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate;  
 sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot bianco spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;  
 sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot grigio

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato;  
 odore: profumo delicato, fragrante;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot grigio frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato;  
 odore: delicatamente profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot grigio spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato;  
 odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicata sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Riesling italiceo:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
 odore: delicato, profumato con lievi evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Riesling italiceo frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, profumato con evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Riesling italiceo spumante

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;  
 sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicata sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sauvignon:

colore: giallo paglierino brillante;  
 odore: fragrante, caratteristico;  
 sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

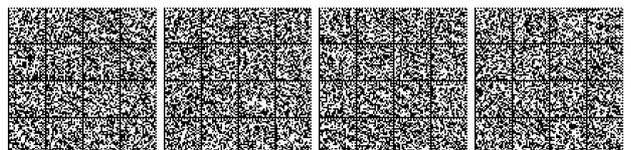
«Emilia» o «dell'Emilia» Sauvignon frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, con sentori vegetali;  
 sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



«Emilia» o «dell'Emilia» Sauvignon spumante  
spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino scarico; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sauvignon passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Spergola

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Spergola frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Spergola spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

odore: fragrante, caratteristico con sentori vegetali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Spergola passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Trebbiano

colore: giallo dorato brillante;

odore: delicato, con evidenze vegetali;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, poco aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Trebbiano frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo dorato brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Trebbiano spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo dorato;

odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

I vini «Emilia» o «dell'Emilia» nelle versioni frizzante e spumante elaborate con rifermentazione in bottiglia, possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

## Articolo 7

### Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. E tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nell'etichettatura dei vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è consentito l'uso delle menzioni tradizionali «vendemmia tardiva» e «vivace» nel rispetto della vigente normativa unionale e nazionale; per le tipologie «rosato» e «Pinot Grigio», se vinificato in rosato, è consentito utilizzare in alternativa il termine «rosé».

Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Nella designazione e presentazione dei vini «Emilia» o «dell'Emilia», anche nelle tipologie frizzante e spumante, il riferimento al nome di due o più vitigni indicati all'articolo 1 è consentito, conformemente alle vigenti norme comunitarie, a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si intende fare riferimento;

il quantitativo di uva o di vino del vitigno di minor presenza non sia comunque inferiore al 15% del totale;

la produzione massima di uva per ettaro in vigneto in coltura specializzata, in ambito aziendale, di ciascuno dei vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato all'art. 4 del presente disciplinare;

il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i vitigni interessati, al limite più elevato di essi;

l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute ed in caratteri delle stesse dimensioni.

Ai sensi dell'art.38, comma 2, della legge n. 238/2016, l'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ed i mosti di uve parzialmente fermentati a denominazione di origine protetta ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti nello schedario viticolo, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## Articolo 8

### Confezionamento

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura previste dalla normativa vigente. Per le tipologie frizzanti e mosto di uve parzialmente fermentato è consentito l'uso del tappo «a fungo», a condizione che l'eventuale capsula di copertura del tappo «a fungo» non superi l'altezza di 7 cm.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la vendita dei vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» delle tipologie Lambrusco, aventi un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, purché sia commercializzato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.



## Articolo 9

*Legame con l'ambiente geografico*

## A) Informazioni sulla zona geografica:

1) *fattori naturali rilevanti per il legame*

Per tutte le categorie di vini regolamentati l'areale di produzione dei vini IGP «Emilia» o «dell'Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici, vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni, ed è nel suo complesso vocata ad una rigogliosa viticoltura. In particolare il clima ha uniformato il paesaggio, tanto che i vigneti destinati alla produzione dei vini IGP «Emilia» o «dell'Emilia» sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta l'area.

Al fine di uniformare in zone omogenee l'interazione tra vitigni ed ambiente è stata inserita nella zona di produzione il territorio della provincia di Bologna posto alla destra del fiume Sillaro. Si tratta di un territorio che si presenta con caratteristiche pedoclimatiche simili all'attuale zona di produzione caratterizzata da suoli molto profondi, di tessitura media, da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e fortemente calcarei negli orizzonti profondi, da neutri a debolmente alcalini, presentano una buona disponibilità di ossigeno, mostrano buone attitudini produttive nei confronti delle principali colture agrarie praticabili.

La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa sei provincie, comprende paesaggi molto diversi, ripartiti quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il paesaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Emilia» o «dell'Emilia» sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

La pianura, con un'altitudine tipicamente compresa tra i 2 ed i 70 m s.l.m., occupa un'area continua dal fiume Po alla costa adriatica, e fino agli ampi fondivalle appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 m s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici; sono invece di pertinenza del fiume Po i sedimenti della pianura a meandri e della pianura deltizia.

Il rilievo appenninico interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa una area di pianura di transizione, morfologicamente mossa, quasi assente nella zona sud est della regione esclusa dalla delimitazione. Le quote variano da 100 a 2.200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 600 metri. Predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali, e dei condizionamenti dovuti ai processi morfogenetici, per la complessità dell'assetto geologico strutturale e della distribuzione dei litotipi, per la diversità del clima, della vegetazione, e dell'intervento umano.

A seconda della zona, in relazione ai vitigni coltivati e alla tradizione viticola ed enologica, il vigneto è presente a differenti altitudini, a partire dalla pianura; l'area meno vitata risulta quella dell'alto appennino, caratterizzato da climi eccessivamente freddi. Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C. Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le piovosità minime sono localizzate nell'area nord-orientale, nella zona deltizia del Po, dove si rende evidente anche l'influenza del mare.

Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. Salendo di altitudine la piovosità aumenta, variando da circa 800 mm (margine appenninico prospiciente la pianura) ad oltre i 2.000 mm dell'alto appennino, parallelamente ad un aumento dei giorni di pioggia. Il bilancio idroclimatico segue il medesimo andamento della piovosità con valori variabili da circa - 400 mm della pianura più interna fino a raggiungere lo 0 sul medio Appennino e valori positivi a maggiori altitudini.

2) *fattori umani rilevanti per il legame*

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino «Emilia». Il vigneto emiliano vanta origini antichissime, essendosi rinvenuti semi di uva risalenti al periodo dell'età del ferro in diverse stazioni terramaricole presenti sul territorio. I Lambruschi sono i vitigni più antichi della regione, sicuramente di origine etrusca e in ogni caso geneticamente più prossimi alla vite selvatica, dalla quale sono stati selezionati. Sul territorio delimitato hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani, influenzati anche dalla presenza di popolazioni celtiche. Ai diversi influssi si deve la diffusione dell'arbutum gallicum, forma maritata a tutori vivi, più alta e adatta ad ambienti fertili di pianura, e la vitea characatae, forma d'allevamento bassa, di origine greca, idonea per aree collinari. Successivamente diversi autori romani, citano ed elogiano la diffusione della viticoltura emiliana che prospera e dà buoni vini. Lo sviluppo della viticoltura prosegue durante l'epoca medioevale grazie all'operosità dei villani e dei monaci-agresti della zona. Pier de Crescenzi nel 1300, riporta una trentina di varietà di viti e vini, prodotti in Emilia, dalla pianura ai monti, tra cui il Trebbiano, il Grechetto gentile («Pignuolo») e le lambrusche.

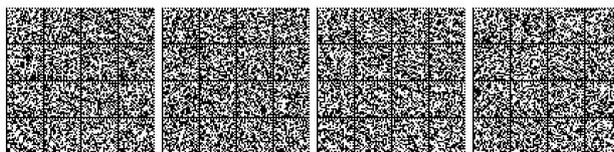
Interessante la testimonianza storica di come la viticoltura e i relativi prodotti enologici si siano sviluppati fin dal XIV secolo dalle terre più basse di pianura, alla più alta collina, come cita il Pier de Crescenzi: «Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla, la quale è molto nera ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero e buono nelle terre umide e acquose, ma né monti e nei luoghi secchi non si rallegra: e questa sopra tutte le altre spezie è eletta a Ferrara: ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera ed ha il granello lungo, e perde anzi la maturità tutte le foglie, e in sapore è agra e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa grappoli rari e vino ottimo e ben servabile. E questa uva non è manicata né dagli uccelli, né da cani, né dagli uomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti de' monti di Bologna.» La rinomanza dei vini emiliani si è poi diffusa attraverso i secoli, sia nella produzione di vini frizzanti, che di vini fermi, rossi e bianchi e anche di vini liquorosi o passiti, come emerge da diverse esposizioni internazionali di vini (si citi ad esempio il Catalogo nazionale dell'esposizione italiana del 1861), fino ad approdare ad una ufficializzazione con la nascita delle denominazioni di origine. Nel 1925, Norberto Marzotto erige un'interessante lista delle uve coltivate nelle diverse provincie emiliane in cui figurano tutte le varietà delle tipologie specificate nell'articolo 2, comprese alcune molto locali come Spergola, Moscato, Fogarina e Termarina; non sono citate varietà internazionali, non considerate dall'autore, ma egualmente diffuse sul territorio. All'inizio degli anni cinquanta la vitivinicoltura della zona ritrova slancio e vitalità economica grazie ai consistenti e significativi risultati commerciali che hanno reso possibile una larga diffusione dei vini IGT «Emilia» in particolare quelli abbinati ai vitigni «Lambrusco», «Malvasia», Grechetto gentile, «Trebbiano». Nel 1967, nel territorio considerato, sono approvate tre denominazioni d'origine controllata, che raggiungono la decina nel decennio successivo, a conferma dell'elevata vocazionalità vinicola della zona. Il 18-11-1995 il decreto ministeriale approva la costituzione dell'IGT «Emilia» o «Dell'Emilia» e altri IGT i cui confini ricadono in parte o completamente all'interno della più ampia indicazione «Emilia».

Il potenziale complessivo viticolo dell'area delimitata è elevato, essendo presenti nel 2000 (Istat) ben 32.427 ha di vite. La produzione di vino IGT «Emilia» prodotta da questi vigneti è negli anni sempre stata importante. Nel 2009 (Osservatorio ISMEA-Mipaaf), con una produzione di uva di 1,3 milioni di quintali, ottenuta da circa 6.300 ettari, si è affermata come la terza indicazione geografica nazionale per importanza. Predominano i vini rossi sui bianchi.

Il fattore umano si rivela essenziale per l'indicazione geografica tipica, in riferimento:

alla base ampelografica del vigneto: i vitigni sono quelli tradizionalmente coltivati nella zona delimitata, di cui diversi autoctoni dell'area emiliana e diffusi solo localmente;

alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i sistemi di impianto sono quelle storicamente evolute nella zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura ai 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calan-



chi. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

alle pratiche di elaborazione dei vini: tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini rossi e bianchi, fermi o frizzanti per le tipologie consentite dal disciplinare, nonché per la produzione di vini passiti e novelli.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. In generale l'Emilia è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini di pianura e di collina, da est a ovest della Regione, ma non mancano vini rossi e bianchi fermi importanti, ottenuti per lo più in ambito collinare.

In particolare, tra i vini rossi varietali si distinguono vini tranquilli, equilibrati e fruttati come Cabernet (Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon), Merlot, Pinot nero e Sangiovese, da vini a duplice attitudine, fermo e frizzante, come Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta, Barbera e, da quelli più tipicamente frizzanti, di giusta acidità e profumati, come i vini IGT «Emilia» Lambrusco, Fogarina e Fortana.

Tutti i vini bianchi sono prodotti sia nelle versioni fermo o frizzante, quest'ultima più diffusa, anche con varietà aromatiche come Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco. La tradizionale presenza di bollicine dei vini frizzanti partecipa all'equilibrio gustativo esaltando i profumi varietali. I vini bianchi, sia da vitigni internazionali, come il Sauvignon o Chardonnay, che regionali o locali, come il Grechetto gentile, il Montù e la Spergola, manifestano adeguati livelli di acidità, anche malica, che esaltano i profumi varietali.

D'interesse la sapidità e la struttura manifestata nelle aree più vocate, soprattutto collinari, dove si possono ottenere vini più strutturati e anche vini passiti, tradizionali della zona.

Nelle versioni novello dei vini IGT «Emilia», i sentori legati alla macerazione carbonica delle uve, si legano ai caratteri sensoriali del vitigno e all'ambiente di coltivazione.

La produzione di vini spumanti è una diretta derivazione di quella dei vini frizzanti che hanno diffuso la rifermentazione in grandi recipienti chiusi a partire dal 1950. Secondo la legislazione in essere si adottano le tecnologie per la produzione dei vini spumanti, con l'ottenimento di diversi tipi in relazione al tenore di zuccheri residui, da secco a dolce.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La zona geografica delimitata è un'area molto variabile, con caratteristiche che hanno portato a diverse viticolture e all'insediamento di diversi vitigni, specifici per ogni zona. Il vigneto «Emilia» è per circa il 60% localizzato in pianura e il 38% in collina; marginale la montagna (Istat, 2000). I vini rispecchiano le due macrozone viticole dell'Emilia-Romagna, perché la pianura produce vini più freschi e bevibili, mentre la collina ha spesso vini più strutturati, eleganti e persistenti all'olfatto e al gusto.

In generale le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, permettono alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione. Le sommatorie termiche più elevate si raggiungono in pianura con 2.400 gradi (Indice di Winkler), che decrescono salendo di altitudine. Nell'area collinare, sono tradizionalmente vitate le aree con le condizioni climatiche migliori, su versanti ben esposti o valli maggiormente protette da correnti di aria fredda, dove si ottengono vini di elevato pregio. Più diffusa la viticoltura collinare nelle province di Piacenza, Parma e Bologna. Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve. Nell'area di pianura trovano le condizioni migliori varietà a maggiore richiesta di calore, come i Lambruschi, più diffusi nella parte centrale della regione, soprattutto nelle province di Reggio Emilia e Modena, mentre l'area di margine e di basso Appennino, dove si incontrano i primi rilievi collinari e le prime vallate, trovano le condizioni ideali un ampio gruppo di vitigni, da bianchi a rossi, sia per la produzione di vini fermi che frizzanti, o anche passiti. Qui il carattere climatico continentale è attenuato da una maggiore ventosità e precipitazioni, e i versanti e relativi suoli, più eterogenei, sono scelti in base al tipo di prodotto desiderato.

Il clima sub continentale, garantisce una adeguata piovosità durante l'anno, mentre i fenomeni di siccità estiva, sono mitigati in pianura dalla presenza di corsi d'acqua e terreni profondi e da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina, rendendo tali ambienti favorevoli alla coltura della vite.

Non mancano fenomeni locali particolari, come ad esempio, in pianura, nei pressi di Ferrara, la presenza di suoli deliziosi e della pianura costiera, con altitudini inferiori al livello del mare, ad idromorfia poco profonda, ma la cui disponibilità idrica del suolo è contrastata da un bilancio idroclimatico molto negativo; in questo ambiente è tradizionalmente diffusa la varietà Fortana.

In generale comunque, la presenza di elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve, abbinate a terreni prevalentemente sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'alto contenuto in polifenoli, da cui derivano le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini.

La viticoltura ed i prodotti enologici variano anche da ovest ad est, secondo la tradizione delle singole zone. L'area di pianura è quella che produce la maggiore quantità di vino e comprende la zona storica emiliana etrusca dei Lambruschi, una zona coltivata a Trebbiano e un'area particolare della provincia di Ferrara, nei pressi della costa, dove predomina la Fortana. Nei colli, procedendo da ovest verso est, si incontra la tradizione viticola greco romana dei colli di Piacenza, a cui sono legati i vitigni Barbera, Croatina, e la tradizionale Malvasia di Candia aromatica che raggiunge l'area delle colline di Parma e Reggio Emilia. Sui colli si diffondono molti altri vitigni, internazionali o locali, tra cui si incontrano il Sauvignon, la Spergola, il Montuni e il Grechetto gentile, quest'ultimo molto diffuso nell'area di Bologna, unitamente ai rossi alla base dei vini bordolesi Cabernet e Merlot. Ai confini est dell'area collinare troviamo anche lo storico Sangiovese e l'Albana.

L'importanza della viticoltura di questa area viticola è ufficializzata dall'importante diffusione del vigneto all'interno dell'area delimitata e dalle centinaia di migliaia di ettolitri di vino «Emilia» prodotto e commercializzato ogni anno nel mondo.

#### Articolo 10

##### Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via XX Settembre, 98/G - 00187 ROMA Telefono: 0039 06 45437975

e-mail: info@valoritalia.it, website: www.valoritalia.it

La società Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell'UE, per i prodotti beneficiari della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO B

#### DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

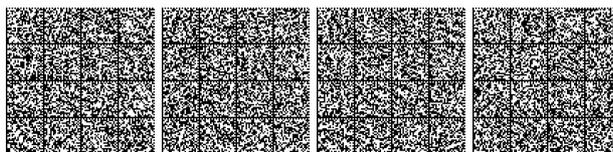
dell'Emilia  
Emilia

#### 2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

IGP - Indicazione geografica protetta

#### 3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino



4. Vino spumante  
8. Vino frizzante  
11. Mosto di uve parzialmente fermentato  
15. Vino ottenuto da uve appassite  
3.1 Codice della nomenclatura combinata  
• 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI  
2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

#### 4. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### 1. «dell'Emilia / Emilia» bianco

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

##### 2. «dell'Emilia / Emilia» bianco frizzante

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

##### 3. «dell'Emilia / Emilia» bianco spumante

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

##### 4. «dell'Emilia / Emilia» bianco passito

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

##### 5. «dell'Emilia / Emilia» bianco mosto di uve parzialmente fermentato

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

##### 6. «dell'Emilia / Emilia» rosso

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

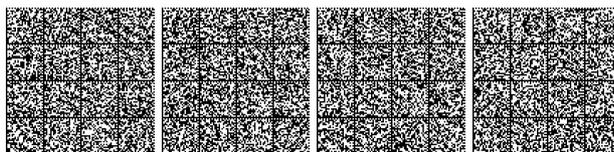
• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

##### 7. «dell'Emilia / Emilia» rosso frizzante

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;



colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

8. «dell'Emilia / Emilia» rosso spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

9. «dell'Emilia / Emilia» rosso novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

10. «dell'Emilia / Emilia» rosso passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso granata intenso; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

11. «dell'Emilia / Emilia» rosso mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

12. «dell'Emilia / Emilia» rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

1. Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

2. Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

3. Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

4. Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

5. Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

13. «dell'Emilia / Emilia» rosato frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

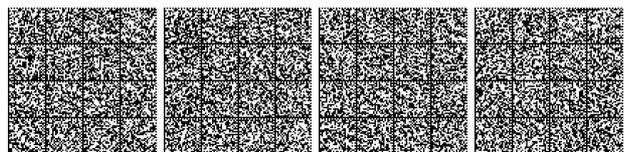
14. «dell'Emilia / Emilia» rosato spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;



sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

15. «dell'Emilia / Emilia» rosato mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol. estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

16. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate mature che talora si accompagnano a note floreali; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

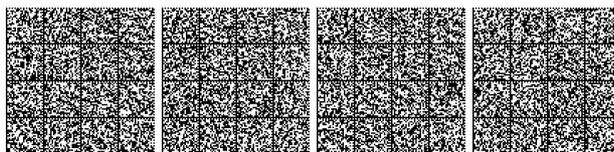
- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

21. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato più o meno intenso;

odore: con note fruttate prevalenti accompagnate da note floreali; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, sapido;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

22. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato frizzante  
BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;

odore: con note fruttate prevalenti accompagnate da note floreali; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

23. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato spumante  
BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato, fragrante, con note fruttate e floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

24. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato mosto di uve parzialmente fermentato  
BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;

odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol, massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

25. «dell'Emilia / Emilia» Barbera

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, di buona finezza;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

26. «dell'Emilia / Emilia» Barbera frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate severe; sapore: secco, di buona freschezza e acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

27. «dell'Emilia / Emilia» Barbera spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

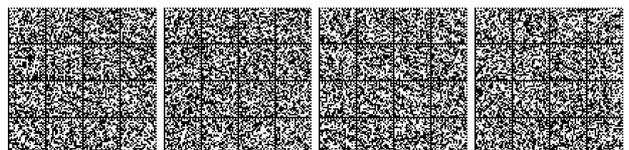
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

28. «dell'Emilia / Emilia» Barbera novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

32. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosso novello frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE



spuma: fine e persistente;  
 colore: rosato più o meno intenso;  
 odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;  
 odore: note floreali e fruttate fresche;  
 sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol, massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

37. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;  
 odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;  
 sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino;  
 odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;  
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;  
 odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

41. «dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

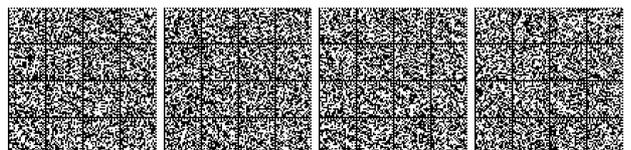
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di giusta acidità;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -



• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, persistente; colore: rosso rubino intenso; odore: fragrante, vinoso;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

45. «dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso granata intenso; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

47. «dell'Emilia / Emilia» Pinot nero

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino chiaro;

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino chiaro;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

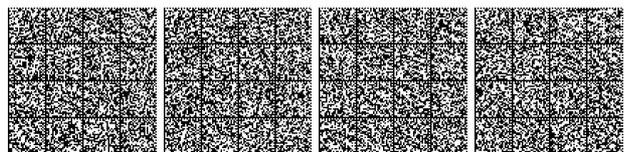
• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE



spuma: fine e persistente;  
colore: rosso rubino chiaro; odore: fragrante, profumato  
sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

50. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso brillante;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

51. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon) novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

52. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet franc

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso brillante;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

54. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet sauvignon

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico; odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

56. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

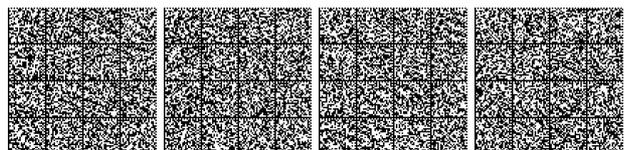
colore: rosso rubino molto intenso; odore: vinoso, con note fruttate mature; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -



• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

57. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino;

odore: vinoso, con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

58. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: rosso rubino granato;

odore: ampio, fragrante con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

59. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

60. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso intenso con riflessi granata; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

62. «dell'Emilia / Emilia» Fortana

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate o floreali; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

63. «dell'Emilia / Emilia» Fortana frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

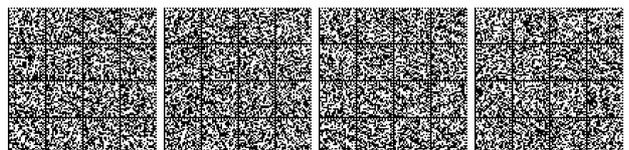
• Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -



64. «dell'Emilia / Emilia» Fortana spumante  
BREVE DESCRIZIONE TESTUALE  
spuma: fine e persistente;  
colore: rosso rubino brillante; odore: delicato, fragrante;  
sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sen-  
tore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

65. «dell'Emilia / Emilia» Fortana novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

67. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

68. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

69. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con evidenze fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

70. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

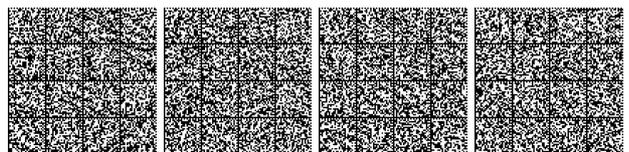
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

71. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE



colore: rosso granata intenso; odore: delicatamente profumato; sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

73. «dell'Emilia / Emilia» Merlot

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

74. «dell'Emilia / Emilia» Merlot novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

75. «dell'Emilia / Emilia» Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso con retrogusto amarognolo; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

76. «dell'Emilia / Emilia» Sangiovese novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

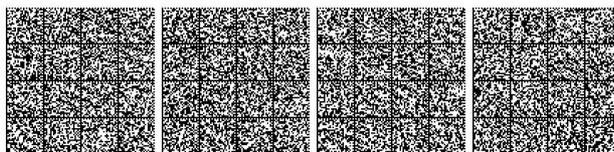
odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali



- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

80. «dell'Emilia / Emilia» Alionza

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: sentori fruttati prevalenti;

sapore: secco, generoso, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

81. «dell'Emilia / Emilia» Alionza frizzante

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%; estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

82. «dell'Emilia / Emilia» Alionza spumante

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino di varia intensità;  
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;  
sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

84. «dell'Emilia / Emilia» Chardonnay

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino scarico;

odore: fruttato con spiccato sentore di mela; sapore: secco, fine, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

85. «dell'Emilia / Emilia» Chardonnay frizzante

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino scarico;

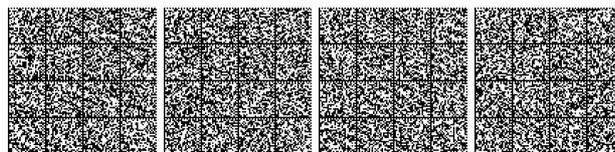
odore: di buona intensità con sentore fruttato; sapore: secco, sapido, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

#### Caratteristiche analitiche generali



- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

86. «dell'Emilia / Emilia» Chardonnay spumante

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino scarico;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino scarico;

odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

88. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica)

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

89. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) frizzante

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

90. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) spumante

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

91. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) passito

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

92. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente colore: giallo paglierino;

odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

93. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia bianca

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

97. «dell'Emilia / Emilia» Montù

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: sentori fruttati prevalenti;

sapore: secco, generoso, di giusto corpo;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

98. «dell'Emilia / Emilia» Montù frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: secco, sapido;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

99. «dell'Emilia / Emilia» Montù spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

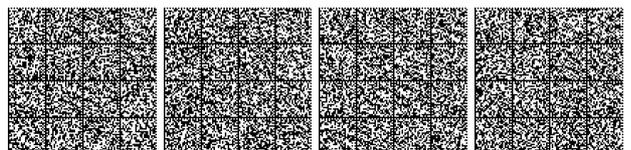
spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

101. «dell'Emilia / Emilia» Moscato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino dorato; odore: evidenze di frutta;

sapore: da secco a dolce, fragrante, pieno, di giusto corpo; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

102. «dell'Emilia / Emilia» Moscato frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino dorato;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: da secco a dolce, intenso, aromatico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

103. «dell'Emilia / Emilia» Moscato spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino dorato;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

104. «dell'Emilia / Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

105. «dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

106. «dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

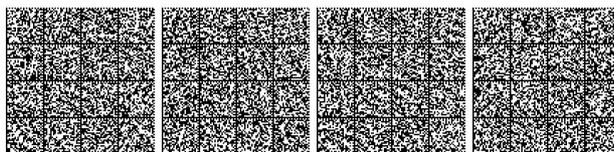
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali



- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

107. «dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile spumante

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

108. «dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile passito

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

109. «dell'Emilia / Emilia» Pinot bianco

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

colore: giallo paglierino

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

110. «dell'Emilia / Emilia» Pinot bianco frizzante

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

111. «dell'Emilia / Emilia» Pinot bianco spumante

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

112. «dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato; odore: profumo delicato, fragrante;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

113. «dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio frizzante

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

spuma: vivace, evanescente;

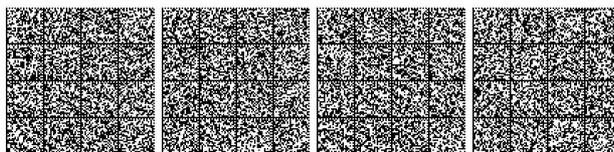
colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato; odore: delicatamente profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -



- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

## 114. «dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio spumante

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato;

odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

## 115. «dell'Emilia / Emilia» Riesling italo

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

odore: delicato, profumato con lievi evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

## 116. «dell'Emilia / Emilia» Riesling italo frizzante

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: delicato, profumato con evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

## 117. «dell'Emilia / Emilia» Riesling italo spumante

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

## 118. «dell'Emilia / Emilia» Sauvignon

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino brillante; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

## 119. «dell'Emilia / Emilia» Sauvignon frizzante

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, con sentori vegetali;

sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

## 120. «dell'Emilia / Emilia» Sauvignon spumante

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino scarico; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

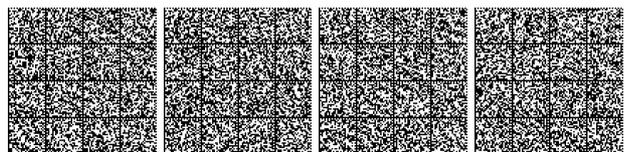
Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -



• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

121. «dell'Emilia / Emilia» Sauvignon passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

122. «dell'Emilia / Emilia» Spergola

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

123. «dell'Emilia / Emilia» Spergola frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

124. «dell'Emilia / Emilia» Spergola spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

odore: fragrante, caratteristico con sentori vegetali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

125. «dell'Emilia / Emilia» Spergola passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

126. «dell'Emilia / Emilia» Trebbiano

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato brillante;

odore: delicato, con evidenze vegetali;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, poco aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

127. «dell'Emilia / Emilia» Trebbiano frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo dorato brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

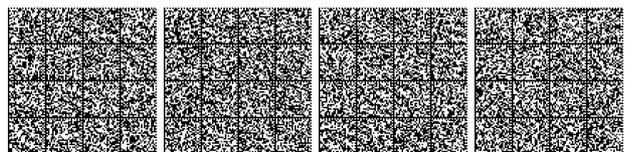
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

128. «dell'Emilia / Emilia» Trebbiano spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE



spuma: fine e persistente; colore: giallo dorato;  
 odore: fragrante, caratteristico;  
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -
- Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

## 5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### 5.1 Pratiche enologiche specifiche

#### 1. Arricchimento - Dolcificazione e presa di spuma

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

È consentito l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento, da effettuarsi con mosto di uve concentrato ottenuto da uve provenienti dalla zona di produzione delimitata o con mosto di uve concentrato e rettificato, nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è inoltre riservata ai relativi prodotti vitivinicoli, nelle categorie previste, quando almeno l'85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, provengano dalla zona di produzione delimitata, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.

#### 2. Vinificazione in bianco delle uve «Pinot nero»

Pratica enologica specifica

Nella produzione di vini frizzanti e spumanti viene tradizionalmente effettuata la vinificazione in bianco delle uve di Pinot nero. Dalla vinificazione in bianco delle uve «Pinot nero» si ottiene infatti un vino di colore bianco, con note olfattive eleganti di gradevolezza aromatica, in grado di mantenere la giusta persistenza e finezza della spuma.

### 5.2 Rese massime:

1. bianco, rosso, rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del Passito

29000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Alionza, Ancellotta, Moscato bianco, Grechetto gentile - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del «Passito»

26000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del «Passito»

24000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del «Passito»

23000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del «Passito»

21000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Cabernet Sauvignon, Malbo gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del «Passito»

20000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling italico - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del «Passito»

20000 chilogrammi di uve per ettaro

8. bianco «Passito», rosso «Passito», Fogarina «Passito»

145 ettolitri per ettaro

9. Grechetto gentile «Passito»

130 ettolitri per ettaro

10. Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) «Passito»

120 ettolitri per ettaro

11. Spergola «Passito»

115 ettolitri per ettaro

12. Sauvignon «Passito»

105 ettolitri per ettaro

13. Malbo gentile «Passito», Marzemino «Passito»

100 ettolitri per ettaro

## 6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati atti ad essere designati con la indicazione geografica protetta «dell'Emilia / Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Nella parte della provincia di Bologna situata alla destra del fiume Sillaro possono essere rivendicate con l'indicazione geografica protetta «dell'Emilia / Emilia» le uve destinate alla produzione delle tipologie di prodotti vitivinicoli previste, ad esclusione delle tipologie qualificate con il vitigno Lambrusco.

## 7. VARIETÀ DI UVE DA VINO

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 Gasparossa N. - Gropello Gasparossa

Lambrusco Gasparossa 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 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. - Sangiovese

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Spergola B.

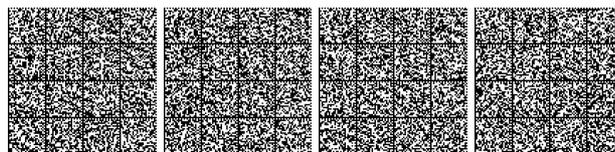
Terrano N. - Lambrusco dal peduncolo rosso

Trebbiano modenese B. - Trebbiano

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Trebbiano



## 8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

## 8.1 A) Informazioni sulla zona geografica:

## 1) fattori naturali rilevanti per il legame

Per tutte le categorie di vini regolamentati l'areale di produzione dei vini IGP «Emilia» o «dell'Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici, vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni, ed è nel suo complesso vocata ad una rigogliosa viticoltura. In particolare il clima ha uniformato il paesaggio, tanto che i vigneti destinati alla produzione dei vini IGP «Emilia» o «dell'Emilia» sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta l'area.

Al fine di uniformare in zone omogenee l'interazione tra vitigni ed ambiente è stata inserita nella zona di produzione il territorio della provincia di Bologna posto alla destra del fiume Sillaro. Si tratta di un territorio che si presenta con caratteristiche pedoclimatiche simili all'attuale zona di produzione caratterizzata da suoli molto profondi, di tessitura media, da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e fortemente calcarei negli orizzonti profondi, da neutri a debolmente alcalini, presentano una buona disponibilità di ossigeno, mostrano buone attitudini produttive nei confronti delle principali colture agrarie praticabili.

La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa sei provincie, comprende paesaggi molto diversi, ripartiti quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il paesaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Emilia» o «dell'Emilia» sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

La pianura, con un'altitudine tipicamente compresa tra i 2 ed i 70 m s.l.m., occupa un'area continua dal fiume Po alla costa adriatica, e fino agli ampi fondivalle appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 m s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici; sono invece di pertinenza del fiume Po i sedimenti della pianura a meandri e della pianura deltizia.

Il rilievo appenninico interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa una area di pianura di transizione, morfologicamente mossa, quasi assente nella zona sud est della regione esclusa dalla delimitazione. Le quote variano da 100 a 2.200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 600 metri. Predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali, e dei condizionamenti dovuti ai processi morfogenetici, per la complessità dell'assetto geologico strutturale e della distribuzione dei litotipi, per la diversità del clima, della vegetazione, e dell'intervento umano.

A seconda della zona, in relazione ai vitigni coltivati e alla tradizione viticola ed enologica, il vigneto è presente a differenti altitudini, a partire dalla pianura; l'area meno vitata risulta quella dell'alto appennino, caratterizzato da climi eccessivamente freddi. Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C. Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le piovosità minime sono localizzate nell'area nord-orientale, nella zona deltizia del Po, dove si rende evidente anche l'influenza del mare.

Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. Salendo di altitudine la piovosità aumenta, variando da circa 800 mm (margini appenninici prospiciente la pianura) ad oltre i 2.000 mm dell'alto appennino, parallelamente ad un aumento dei giorni di pioggia. Il bilancio idroclimatico segue il medesimo andamento della piovosità con valori variabili da circa - 400 mm della pianura più interna fino a raggiungere lo 0 sul medio Appennino e valori positivi a maggiori altitudini.

## 2) fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino «Emilia». Il vigneto emiliano vanta origini antichissime, essendosi rinvenuti semi di uva risalenti al periodo dell'età del ferro in diverse stazioni terramaricole presenti sul territorio. I Lambruschi sono i vitigni più antichi della regione, sicuramente di origine etrusca e in ogni caso geneticamente più prossimi alla vite selvatica, dalla quale sono stati selezionati. Sul territorio delimitato hanno impiantato viti i paleoiguri, gli etruschi, i romani, influenzati anche dalla presenza di popolazioni celtiche. Ai diversi influssi si deve la diffusione dell'arbutum gallicum, forma maritata a tutori vivi, più alta e adatta ad ambienti fertili di pianura, e la vinea characatae, forma d'allevamento bassa, di origine greca, idonea per aree collinari. Successivamente diversi autori romani, citano ed elogiano la diffusione della viticoltura emiliana che prospera e dà buoni vini. Lo sviluppo della viticoltura proseguì durante l'epoca medioevale grazie all'operosità dei villani e dei monaci-agresti della zona. Pier de Crescenzi nel 1300, riporta una trentina di varietà di viti e vini, prodotti in Emilia, dalla pianura ai monti, tra cui il Trebbiano, il Grechetto gentile («Pignuolo») e le lambrusche.

Interessante la testimonianza storica di come la viticoltura e i relativi prodotti enologici si siano sviluppati fin dal XIV secolo dalle terre più basse di pianura, alla più alta collina, come cita il Pier de Crescenzi: «Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla, la quale è molto nera ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero e buono nelle terre umide e acquose, ma né monti e nei luoghi secchi non si rallegra: e questa sopra tutte le altre spezie è eletta a Ferrara: ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera ed ha il granello lungo, e perde anzi la maturità tutte le foglie, e in sapore è agra e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa grappoli rari e vino ottimo e ben servabile. E questa uva non è manicata né dagli uccelli, né da cani, né dagli uomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti de' monti di Bologna.» La rinomanza dei vini emiliani si è poi diffusa attraverso i secoli, sia nella produzione di vini frizzanti, che di vini fermi, rossi e bianchi e anche di vini liquorosi o passiti, come emerge da diverse esposizioni internazionali di vini (si citi ad esempio il Catalogo nazionale dell'esposizione italiana del 1861), fino ad approdare ad una ufficializzazione con la nascita delle denominazioni di origine. Nel 1925, Norberto Marzotto erige un'interessante lista delle uve coltivate nelle diverse provincie emiliane in cui figurano tutte le varietà delle tipologie specificate nell'articolo 2, comprese alcune molto locali come Spergola, Moscato, Fogarina e Termarina; non sono citate varietà internazionali, non considerate dall'autore, ma egualmente diffuse sul territorio. All'inizio degli anni cinquanta la vitivinicoltura della zona ritrova slancio e vitalità economica grazie ai consistenti e significativi risultati commerciali che hanno reso possibile una larga diffusione dei vini IGT «Emilia» in particolare quelli abbinati ai vitigni «Lambrusco», «Malvasia», Grechetto gentile, «Trebbiano». Nel 1967, nel territorio considerato, sono approvate tre denominazioni d'origine controllata, che raggiungono la decina nel decennio successivo, a conferma dell'elevata vocazionalità vinicola della zona. Il 18-11-1995 il decreto ministeriale approva la costituzione dell'IGT «Emilia» o «Dell'Emilia» e altri IGT i cui confini ricadono in parte o completamente all'interno della più ampia indicazione «Emilia».

Il potenziale complessivo viticolo dell'area delimitata è elevato, essendo presenti nel 2000 (Istat) ben 32.427 ha di vite. La produzione di vino IGT «Emilia» prodotta da questi vigneti è negli anni sempre stata importante. Nel 2009 (Osservatorio ISMEA-Mipaaf), con una produzione di uva di 1,3 milioni di quintali, ottenuta da circa 6.300 ettari, si è affermata come la terza indicazione geografica nazionale per importanza. Predominano i vini rossi sui bianchi.

Il fattore umano si rivela essenziale per l'indicazione geografica tipica, in riferimento:

- alla base ampelografica del vigneto: i vitigni sono quelli tradizionalmente coltivati nella zona delimitata, di cui diversi autoctoni dell'area emiliana e diffusi solo localmente;

- alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i sistemi d'impianto sono quelle storicamente evolute nella zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2.500-3.000 ceppi/ettaro



nei terreni di pianura ai 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

- alle pratiche di elaborazione dei vini: tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini rossi e bianchi, fermi o frizzanti per le tipologie consentite dal disciplinare, nonché per la produzione di vini passiti e novelli.

8.2 B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. In generale l'Emilia è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini di pianura e di collina, da est a ovest della Regione, ma non mancano vini rossi e bianchi fermi importanti, ottenuti per lo più in ambito collinare.

In particolare, tra i vini rossi varietali si distinguono vini tranquilli, equilibrati e fruttati come Cabernet (Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon), Merlot, Pinot nero e Sangiovese, da vini a duplice attitudine, fermo e frizzante, come Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta, Barbera e, da quelli più tipicamente frizzanti, di giusta acidità e profumati, come i vini IGT «Emilia» Lambrusco, Fogarina e Fortana.

Tutti i vini bianchi sono prodotti sia nelle versioni fermo o frizzante, quest'ultima più diffusa, anche con varietà aromatiche come Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco. La tradizionale presenza di bollicine dei vini frizzanti partecipa all'equilibrio gustativo esaltando i profumi varietali. I vini bianchi, sia da vitigni internazionali, come il Sauvignon o Chardonnay, che regionali o locali, come il Grechetto gentile, il Montù e la Spergola, manifestano adeguati livelli di acidità, anche malica, che esaltano i profumi varietali.

D'interesse la sapidità e la struttura manifestata nelle aree più vocate, soprattutto collinari, dove si possono ottenere vini più strutturati e anche vini passiti, tradizionali della zona.

Nelle versioni novello dei vini IGT «Emilia», i sentori legati alla macerazione carbonica delle uve, si legano ai caratteri sensoriali del vitigno e all'ambiente di coltivazione.

La produzione di vini spumanti è una diretta derivazione di quella dei vini frizzanti che hanno diffuso la rifermentazione in grandi recipienti chiusi a partire dal 1950. Secondo la legislazione in essere si adottano le tecnologie per la produzione dei vini spumanti, con l'ottenimento di diversi tipi in relazione al tenore di zuccheri residui, da secco a dolce.

8.3 C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La zona geografica delimitata è un'area molto variabile, con caratteristiche che hanno portato a diverse viticolture e all'insediamento di diversi vitigni, specifici per ogni zona. Il vigneto «Emilia» è per circa il 60% localizzato in pianura e il 38% in collina; marginale la montagna (Istat, 2000). I vini rispecchiano le due macrozone viticole dell'Emilia-Romagna, perché la pianura produce vini più freschi e bevibili, mentre la collina ha spesso vini più strutturati, eleganti e persistenti all'olfatto e al gusto.

In generale le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, permettono alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione. Le sommatorie termiche più elevate si raggiungono in pianura con 2.400 gradi (Indice di Winkler), che decrescono salendo di altitudine. Nell'area collinare, sono tradizionalmente vitate le aree con le condizioni climatiche migliori, su versanti ben esposti o valli maggiormente protette da correnti di aria fredda, dove si ottengono vini di elevato pregio. Più diffusa la viticoltura collinare nelle Province di Piacenza, Parma e Bologna. Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve. Nell'area di pianura trovano le condizioni migliori varietà a maggiore richiesta di calore, come i Lambruschi, più diffusi nella parte centrale della regione, soprattutto nelle Province di Reggio Emilia e Modena, mentre l'area di margine e di basso Appennino, dove si incontrano i primi rilievi collinari e le prime vallate, trovano le condizioni ideali un ampio gruppo di vitigni, da bianchi a rossi, sia per la produzione di vini fermi che frizzanti, o anche passiti. Qui il carattere climatico continentale è attenuato da una maggiore ventosità e precipitazioni, e i versanti e relativi suoli, più eterogenei, sono scelti in base al tipo di prodotto desiderato.

Il clima sub continentale, garantisce una adeguata piovosità durante l'anno, mentre i fenomeni di siccità estiva, sono mitigati in pianura dalla presenza di corsi d'acqua e terreni profondi e da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina, rendendo tali ambienti favorevoli alla coltura della vite.

Non mancano fenomeni locali particolari, come ad esempio, in pianura, nei pressi di Ferrara, la presenza di suoli deltizi e della pianura costiera, con altitudini inferiori al livello del mare, ad idromorfia poco profonda, ma la cui disponibilità idrica del suolo è contrastata da un bilancio idroclimatico molto negativo; in questo ambiente è tradizionalmente diffusa la varietà Fortana.

In generale comunque, la presenza di elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve, abbinate a terreni prevalentemente sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'alto contenuto in polifenoli, da cui derivano le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini.

La viticoltura ed i prodotti enologici variano anche da ovest ad est, secondo la tradizione delle singole zone. L'area di pianura è quella che produce la maggiore quantità di vino e comprende la zona storica emiliana etrusca dei Lambruschi, una zona coltivata a Trebbiano e un'area particolare della Provincia di Ferrara, nei pressi della costa, dove predomina la Fortana. Nei colli, procedendo da ovest verso est, si incontra la tradizione viticola greco-romana dei colli di Piacenza, a cui sono legati i vitigni Barbera, Croatina, e la tradizionale Malvasia di Candia aromatica che raggiunge l'area delle colline di Parma e Reggio Emilia. Sui colli si diffondono molti altri vitigni, internazionali o locali, tra cui si incontrano il Sauvignon, la Spergola, il Montuni e il Grechetto gentile, quest'ultimo molto diffuso nell'area di Bologna, unitamente ai rossi alla base dei vini bordolesi Cabernet e Merlot. Ai confini est dell'area collinare troviamo anche lo storico Sangiovese e l'Albana.

L'importanza della viticoltura di questa area viticola è ufficializzata dall'importante diffusione del vitigno all'interno dell'area delimitata e dalle centinaia di migliaia di ettolitri di vino «Emilia» prodotto e commercializzato ogni anno nel mondo.

8.4 dell'Emilia / Emilia, categoria: vino ottenuto da uve appassite.

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale con la zona geografica.

Il colore varia da giallo dorato ad ambrato dei bianchi al rosso granato in relazione al vitigno utilizzato. L'odore è delicato e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato e ricorda il miele e la frutta matura. Il sapore è pieno, armonico, e può variare dal secco al dolce anche se prevalgono le tipologie con più elevato contenuto zuccherino.

Nonostante che la produzione di vini passiti interessi un po' tutte le varietà, sia a bacca bianca che a bacca nera, quelle più frequentemente utilizzate appartengono ai vitigni aromatici (Moscato giallo, Moscato rosa, Traminer aromatico) e semi aromatici (Goldtraminer, Nosiola, Riesling renano, Sauvignon ecc.).

L'appassimento avviene in appositi locali, la durata del periodo di appassimento è varia e dipende dall'intensità delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

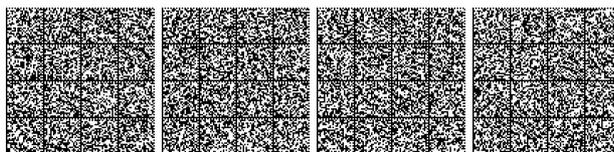
Le uve destinate alla produzione dei vini passiti sono individuate dal produttore sulla base di specifiche caratteristiche strutturali e qualitative del grappolo.

Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli con ampi spazi fra gli acini la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia.

L'appassimento è favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale.

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dall'influenza delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che grazie al clima temperato, fresco e ventilato, ai terreni ben drenanti, con sufficiente disponibilità idrica, risultato di una piovosità distribuita anche nei periodi estivi, alle marcate escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettono di ottenere delle uve con un adeguato tenore zuccherino ed acidico, unitamente alle altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Pertanto, si dichiara che il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.



### 9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Deroga alla vinificazione ed elaborazione nella zona geografica delimitata Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Descrizione della condizione:

Conformemente alla deroga prevista all'art. 5, par. 1, lettera b), del Regolamento delegato UE n. 2019/33, le operazioni di vinificazione del mosto di uve parzialmente fermentato e di tutte le altre categorie di vini IGP "dell'Emilia / Emilia", ivi compresa l'elaborazione e la presa di spuma delle categorie frizzante e spumante, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, possono essere effettuate nell'ambito del territorio delle limitrofe province di Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova, Cremona.

Indicazione in etichetta del nome di due o più vitigni Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Descrizione della condizione:

Al fine di designare i vini IGP "dell'Emilia / Emilia" con il nome di due vitigni o più vitigni, le uve di ciascun vitigno che concorre in misura minore devono rappresentare comunque più del 15% del totale e l'indicazione in etichetta deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve.

Ciò per assicurare che vini così ottenuti e designati rispecchino le caratteristiche di tutti i vitigni di provenienza e per evitare indicazioni ingannevoli per il consumatore, in quanto la normativa unionale di riferimento (art. 50, par. 1, lett. a), ii, del Reg. UE n. 2019/33) non stabilisce un limite minimo percentuale delle uve dei vitigni che concorrono in misura minore.

La disposizione limitativa in questione è conforme all'articolo 58, par. 1, del Reg. UE n. 2019/33, che consente agli Stati membri di prevedere nei disciplinari disposizioni di etichettatura più restrittive anche per l'indicazione dei vitigni.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203>

24A06209

DECRETO 5 novembre 2024.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 1° maggio 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della

