



C/2025/3207

6.6.2025

**Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením  
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 <sup>(1)</sup>**

(C/2025/3207)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

**„dell'Emilia / Emilia“**

**PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025**

**1. Název produktu**

„dell'Emilia / Emilia“

**2. Druh zeměpisného označení**

- Chráněné označení původu (CHOP)
- Chráněné zeměpisné označení (CHZO)
- Zeměpisné označení (ZO)

**3. Odvětví**

- Zemědělské produkty
- Vína
- Lihoviny

**4. Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

**5. Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

**6. Důvod pro standardní změnu**

Tyto změny splňují definici standardní změny uvedenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nespádají do definic v čl. 24 odst. 3 uvedeného nařízení. Jinými slovy:

- nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu,
- nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,
- neznamenají další omezení uvádění produktu na trh.

<sup>(1)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

## 7. Popis schválené standardní změny (standardních změn)

### 1. Doplnění specifikace týkající se druhu

Popis:

Byl upřesněn druh, k němuž patří šumivá vína „dell'Emilia / Emilia“ („šumivá vína“).

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem vyjasnit, jaké druhy šumivých vín se vyrábějí.

Změna se týká článku 1 specifikace produktu.

### 2. Přidání nového druhu Ancellotta Rosato (růžové) ve verzích „víno“, „perlivé víno“, „šumivé víno“ a „částečně zkvašený mošt“

Popis:

Byl zaveden nový druh Ancellotta Rosato (ve verzích „víno“, „perlivé víno“, „šumivé víno“ a „částečně zkvašený mošt“) a ke stávajícímu druhu Ancellotta byl přidán výraz „Rosso“ [červené], aby se oba tyto druhy od sebe odlišily.

Odůvodnění:

V posledních desetiletích se znatelně a výrazně zlepšily enologické postupy a nyní je snadné vyrábět růžová vína z hroznů s výrazně sytou barevností. V posledních desetiletích se navíc navzdory určitému kolísání výrazně zvýšila poptávka po růžových vínech, protože tato vína jsou pro spotřebitele atraktivní. Možnost vyrábět růžová vína z hroznů odrůdy Ancellotta má proto výrobcům poskytnout další příležitost, umožnit jim využít specifické vlastnosti této odrůdy a zároveň oživit druh Ancellotta a rozšířit tak nabídku pro spotřebitele.

Změna se týká článků 1 a 6 specifikace produktu a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

### 3. Přidání verze „částečně zkvašený mošt“ pro druh Lambrusco Rosato

Popis:

U druhu Lambrusco Rosato byla přidána verze „částečně zkvašený mošt“.

Odůvodnění:

Verze „částečně zkvašený mošt“ již existuje pro druhy Lambrusco Rosso a Lambrusco Vinificato in Bianco [zkvašené bez slupek]. Proto se jako nejpravděpodobnější důvod, proč nebyla uvedena i u druhu Lambrusco Rosato, jeví náhodné opomenutí. Kromě toho je třeba mít na paměti, že pojem „červené“ nebo „růžové“ víno je v různých oblastech značně proměnlivý a závisí na místních tradicích a zvycích, zejména v oblasti Emilia a Lombardie, kde se pěstuje moštová odrůda Lambrusco. Navrhuje se proto, aby byl k druhu Lambrusco Rosato doplněn výraz „částečně zkvašený hroznový mošt“, a to jednak proto, aby se opravila zjevná chyba, jednak proto, aby se předešlo sporům o barvu produktu na jakékoli úrovni, ať už mezi hospodářskými subjekty v odvětví nebo vůči kontrolním a/nebo dozorovým orgánům.

Změna se týká článků 1 a 6 specifikace produktu a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

### 4. Odstranění přílohy 1 a odkazů na ni

Popis:

Příloha 1, která obsahuje seznam odrůd, které lze pěstovat v regionu Emilia-Romagna, byla vypuštěna, a proto byly vypuštěny i všechny odkazy na ni ve specifikaci produktu.

Odůvodnění:

Má se za to, že příloha 1 není nutná, protože příslušné ustanovení specifikace, které odkazuje na odrůdy vhodné pro pěstování v regionu Emilia-Romagna, je již nyní vyčerpávající vzhledem k tomu, že regionální orgán aktualizuje seznam odrůd, které lze pěstovat. Pokud je totiž seznam odrůd uveden v příloze specifikace (příloha 1), přestává být tato příloha aktuální při každé změně regionálního seznamu, což vede k nutnosti opakovaných změn specifikace.

Změna se týká článku 2 specifikace produktu a zahrnuje vypuštění přílohy 1.

#### 5. *Přidání dvou nových odrůd Lambrusco do kombinace moštových odrůd*

Popis:

Do kombinace odrůd pro druhy Lambrusco Rosso, Rosato a Vinificato in Bianco byly přidány odrůdy Lambrusco Benetti a Lambrusco del Pellegrino.

Odůvodnění:

Odrůdy Lambrusco Benetti a Lambrusco del Pellegrino jsou zařazeny do regionálního seznamu moštových odrůd, které lze pěstovat v regionu Emilia-Romagna, a proto se pěstují v oblasti produkce. Přidání těchto odrůd do kombinace odrůd pro druhy Lambrusco (Rosso, Rosato a Vinificato in Bianco) umožňuje dotčeným výrobcům, aby zvyšovali hodnotu svých produktů tím, že je použijí pro různé druhy Lambrusco pod typickým zeměpisným označením dell'Emilia / Emilia. Sjednocuje se tím rovněž specifikace produktu s typickým zeměpisným označením „dell'Emilia / Emilia“ se specifikacemi vín s CHOP ve stejné oblasti, která nesou název moštové odrůdy Lambrusco, což umožňuje překlasifikovat produkty se stejnou kombinací moštových odrůd.

Změna se týká článku 2 specifikace produktu a oddílu „Moštová odrůda (moštové odrůdy)“ jednotného dokumentu.

#### 6. *Aktualizace předpisů a redakční opravy*

Popis:

Aktualizují se odkazy na právní předpisy a provádějí se formální opravy v různých bodech specifikace.

Odůvodnění:

Změny se provádějí s cílem uvést správné odkazy na právní předpisy a učinit text přehlednější a srozumitelnější.

Tato změna se týká článků 5, 7 a 10 specifikace produktu.

#### 7. *Doplnění specifikace výnosu při zpracování hroznů/vína pro druhy nesoucí název moštové odrůdy Lambrusco*

Popis:

Byl přidán nový odstavec, který výslovně upravuje výnos při zpracování hroznů/vína u druhů nesoucích název odrůdy Lambrusco; pro tyto druhy byl povolený výnos z hroznů Lambrusco stanoven na 75 %, zatímco zbývající výnos ve výši 5 % výnosu – až do maximálního výnosu 80 % – musí být označen bez uvedení názvu moštové odrůdy nebo musí být překlasifikován na víno bez CHOP/CHZO.

Odůvodnění:

Změna byla provedena s cílem zabránit nadměrnému využívání hroznů Lambrusco, omezit produkci a zároveň chránit ekonomickou hodnotu vín Lambrusco.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu.

#### 8. *Definice intenzity barvy*

Popis:

Byl doplněn odstavec, který upravuje maximální intenzitu barvy povolenou pro obchodování s druhy označenými názvem odrůdy Lambrusco, pokud jde o příslušné produkty v rámci prvotního procesu výroby vína, o vína, lahvová perlivá a šumivá vína a sudová vína prodávaná konečnému spotřebiteli s použitím typického zeměpisného označení (IGT) „dell'Emilia / Emilia“.

Odůvodnění:

Změna byla provedena s cílem udržet produkty s IGT dell'Emilia / Emilia nesoucí název moštové odrůdy Lambrusco v přesně vymezeném rozsahu intenzity barvy a zabránit narušování trhu.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu.

#### 9. *Upřesnění znění týkajícího se původu produktů přidávaných během enologických postupů, jako je slazení a druhotné kvašení*

Popis:

Znění odstavce o moštových odrůdách použitých pro druhy nesoucí název moštové odrůdy, zejména s ohledem na množství produktů přidávaných při enologických postupech, jako je slazení a druhotné kvašení, bylo změněno přidáním odkazu na oblast produkce.

Odůvodnění:

Změna byla provedena s cílem vyjasnit, že tento článek se nevztahuje na vinice, ale na území zeměpisného označení vymezené právními hranicemi.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu.

#### 10. *Doplnění specifikace na ochranu odrůdové pravosti druhů nesoucích název odrůdy Lambrusco*

Popis:

Byl doplněn odstavec, který upřesňuje, že veškeré produkty získané z jiných odrůd než z odrůd rodiny Lambrusco – přidávaných v jakékoli fázi zpracování a přípravy druhů nesoucích název odrůdy Lambrusco, včetně možného mísení s produkty získanými z hroznů sklizených mimo oblast produkce v objemu až do 15 % – mohou být míseny pouze s produkty získanými z vinic pěstujících výhradně odrůdy Lambrusco.

Odůvodnění:

Cílem této změny je chránit odrůdovou pravost druhů Lambrusco v zájmu spotřebitelů a v zájmu zvýšení hodnoty produktů získaných z této odrůdy a umožnit větší kontrolu výroby a produktů přidávaných v různých fázích zpracování až po uvedení baleného vína na trh, což má pozitivní dopad na kvalitu vyráběných vín a hospodářskou hodnotu produktů.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu.

#### 11. *Oprava vlastností při spotřebě a doplnění vlastností nových druhů*

Popis:

Byly opraveny některé vlastnosti při spotřebě stávajících druhů a doplněny vlastnosti při spotřebě nových druhů. Kromě toho byl doplněn odstavec o možnosti zakalení perlivých a šumivých vín s typickým zeměpisným označením „dell'Emilia / Emilia“ vyrobených metodou druhotného kvašení v láhvi v důsledku zbytků z kvašení.

Odůvodnění:

Tato změna byla nutná za účelem odstranění nepřesných, nejasných nebo s druhem produktu neslučitelných výrazů, doplnění vlastností nových druhů a zlepšení a aktualizace popisů produktů.

Změna se týká článku 6 specifikace produktu a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

12. *Doplnění výrazu „vivace“ (živé)*

Popis:

Byla přidána možnost používat tradiční výraz „vivace“, jak to upravují platné předpisy EU.

Odůvodnění:

Změna byla provedena proto, že spotřebitelé v této oblasti, která se od nepaměti vyznačuje výrobou šumivých vín, oceňují vína s určitou perlivostí, a to i u tichých druhů vín.

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu.

13. *Přidání možnosti používat výraz „rosé“*

Popis:

Byla doplněna možnost používat výraz „rosé“ jako alternativu k výrazu „Rosato“ na etiketách všech verzí růžových vín včetně vín nesoucích název moštové odrůdy, jakož i v případě moštové odrůdy Pinot Grigio, pokud se z ní vyrábí růžové víno macerací ve slupkách.

Odůvodnění:

Změna se zavádí, aby se vyhovělo požadavkům trhu a producentů.

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu.

14. *Možnost použít na etiketě výraz „rifermatazione in bottiglia“ (druhotné kvašení v láhvi)*

Popis:

Doplňuje se odstavec, který umožňuje použít na etiketě výraz „druhotné kvašení v láhvi“.

Odůvodnění:

Tato změna se provádí s cílem správně informovat spotřebitele o výrobní metodě druhotného kvašení v láhvi, která se v posledních letech začala používat častěji, aby se získala perlivá vína. Z vín se často neodstraňují kvasničné kaly, a vína jsou proto často „zakalená“ z důvodu přítomnosti těchto zbytků.

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu.

15. *Doplnění specifikace pro přímý prodej sudových vín s IGT Emilia, pokud jde o druhy Lambrusco*

Popis:

Byla doplněna specifikace, která umožňuje prodávat vína druhu Lambrusco s CHZO „dell'Emilia / Emilia“ s minimálním obsahem zbytkového cukru 5 gramů na litr, který je nezbytný pro jejich následné přirozené kvašení v láhvi, v beztlakých nádobách o objemu 10 až 60 litrů.

Odůvodnění:

Změna byla provedena proto, že se tyto druhy tradičně po náležitém oslazení prodávají ve velkém konečném spotřebiteli (tzv. prodej v demižonech). Spotřebitelé si pak víno sami doma stácejí do lahví a druhotným kvašením v láhvi získají tradiční perlivé víno Lambrusco. Tento zvyk je v Emilii natolik zakořeněný, že byl již kodifikován ve všech specifikacích pro vína s CHOP Lambrusco, které stanoví, že na trh se takto smí uvádět pouze perlivý druh.

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu.

#### 16. Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím

Popis:

Článek týkající se souvislosti se zeměpisným prostředím se nemění, ale má se za to, že je nutné přeformulovat oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Zahrnout do jednotného dokumentu informace, které jsou již ve specifikaci produktu uvedeny. Tuto změnu je proto třeba považovat za čistě formální.

Tato změna se týká oddílu jednotného dokumentu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. **Název**

dell'Emilia / Emilia

#### 2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

#### 3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
4. Šumivé víno
8. Perlivé víno
11. Částečně zkvašený hroznový mošt
15. Víno ze zaschlých hroznů

#### 3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína vinný mošt jiný než čísla 2009

#### 4. **Popis vína (vín)**

—

1. „dell'Emilia / Emilia“ Bianco (bílé)

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: dobré intenzity, s převahou květinových a/nebo ovocných tónů, které se mění v závislosti na použitých moštových odrůdách a prostředí, v němž jsou pěstovány

Chuť: od suché po sladkou, aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

## 2. „dell'Emilia / Emilia“ Bianco Frizzante (bílé perlivé)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá

Vůně: dobré intenzity, s převahou svěžích květinových a ovocných tónů, které se mění v závislosti na použitých odrůdách hroznů

Chuť: od suché po sladkou, aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

## 3. „dell'Emilia / Emilia“ Bianco Spumante (bílé šumivé)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: jemná, aromatická, charakteristická s květinovými a ovocnými tóny

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

## 4. „dell'Emilia / Emilia“ Bianco Passito (bílé ze zaschlých hroznů)

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá přecházející do jantarové

Vůně: jemně aromatická

Chuť: příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

## 5. „dell'Emilia / Emilia“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (bílý částečně zkvašený hroznový mošt)

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá

Vůně: dobré intenzity, s převahou svěžích květinových a ovocných tónů, které se mění v závislosti na použitých odrůdách hroznů

Chuť: sladká

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, s tóny více či méně zralého ovoce, někdy doprovázená květinovými tóny, obvykle fialkovými, a kořeněnými tóny, v závislosti na odrůdách hroznů a vinařské oblasti

Chuť: od suché po sladkou, jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chuť: od suché po sladkou, aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: rubínově nebo granátově červená různé intenzity

Vůně: jemná, aromatická a bohatá s květinovými tóny

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chut': jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 10. „*dell'Emilia / Emilia*“ Rosso Passito (červené ze zaschlých hroznů)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní granátově červená

Vůně: jemně aromatická Chut': příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

11. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato* (červený částečně zkvašený hroznový mošt)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chut': sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

12. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Rosato* (růžové)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová barva různé intenzity a tónů

Vůně: s převahou ovocných tónů

Chut': od suché po sladkou, se správnou mírou jemnosti a svěžestí, lahodná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

13. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Rosato Frizzante* (růžové perlivé)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: růžová barva různé intenzity a tónů

Vůně: s jemnými ovocnými tóny, doprovázená výraznějšími ovocnými tóny

Chuť: od suché po sladkou, se správnou mírou jemnosti a svěžesti, lahodná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 14. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Rosato Spumante* (růžové šumivé)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: aromatická, charakteristická, s květinovými a ovocnými tóny

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 15. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato* (růžový částečně zkvašený hroznový mošt)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžesti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 16. „dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta nebo Lancellotta Rosso

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní rubínově červená

Vůně: vinná se zralými ovocnými tóny, někdy doprovázenými květinovými tóny

Chut: od suché po sladkou, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 17. „dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta nebo Lancellotta Rosso Frizzante

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: intenzivní rubínově červená

Vůně: vinná se svěžími ovocnými tóny

Chut: od suché po sladkou, aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

18. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Ancellotta* nebo *Lancellotta Rosso Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: rubínově nebo granátově červená různé intenzity

Vůně: jemná, aromatická a bohatá s ovocnými tóny

Chut: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

19. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Ancellotta* nebo *Lancellotta Rosso Novello*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chut: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 21. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Ancellotta* nebo *Lancellotta Rosato*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: s převažujícími ovocnými tóny doplněnými květinovými tóny

Chuť: od suché po sladkou, jemná, svěží, aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 22. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Ancellotta* nebo *Lancellotta Rosato Frizzante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: s převažujícími ovocnými tóny doplněnými květinovými tóny

Chuť: od suché po sladkou, jemná, svěží, aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

23. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Ancellotta* nebo *Lancellotta Rosato Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: lahodná a aromatická s květinovými a ovocnými tóny

Chut': *brut nature* až sladká, svěží s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: s převahou ovocných tónů

Chut': sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

25. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Barbera*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, příjemně jemná

Chuť: suchá se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: intenzivní rubínově červená

Vůně: vinná, s výraznými ovocnými tóny

Chuť: suchá, s příjemnou svěžestí a kyselinkou

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: rubínově nebo granátově červená různé intenzity

Vůně: jemná, aromatická a bohatá s ovocnými tóny

Chut: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chut: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chut: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově nebo granátově červená různé intenzity

Vůně: jemná, aromatická, charakteristická, s květinovými tóny

Chuť: od suché po sladkou, jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: rubínově nebo granátově červená různé intenzity

Vůně: jemná, aromatická a bohatá s květinovými tóny

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chut: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chut: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: příjemná, intenzivní, výrazná a charakteristická, s květinovými a ovocnými tóny

Chut': od suché po sladkou, plná a svěží, lahodná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: aromatická, charakteristická, s květinovými a ovocnými tóny

Chut': *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: svěží ovocné a květinové tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

37. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Lambrusco (Vinificato in Bianco [zkvašené bez slupek]) Frizzante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá

Vůně: jemná, aromatická, charakteristická, s květinovými tóny

Chuť: od suché po sladkou, plná a svěží, aromatická, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá

Vůně: jemná, aromatická a bohatá s květinovými tóny

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, s ovocnými tóny

Chuť: suchá se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, s ovocnými tóny

Chuť: suchá, příjemně aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: intenzivní rubínově červená

Vůně: aromatická, vinná

Chut: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chut: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 45. „*dell'Emilia / Emilia*“ Malbo Gentile Passito (ze zaslých hroznů)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní granátově červená

Vůně: jemně aromatická

Chut: příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: světle rubínově červená

Vůně: jemná, aromatická, výrazná

Chuť: suchá, plná a svěží, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: světle rubínově červená

Vůně: jemná, aromatická, s výraznými ovocnými tóny

Chut': suchá, plná a svěží, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: světle rubínově červená

Vůně: aromatická, výrazná

Chut': *brut nature* až suchá, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně červená

Vůně: vinná s travnatými tóny

Chuť: suchá, plná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

51. „*dell'Emilia / Emilia*“ Cabernet (z odrůd Cabernet Franc a/nebo Cabernet Sauvignon) Novello

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně červená

Vůně: vinná s travnatými tóny

Chuť: suchá, plná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená

Vůně: vinná s travnatými tóny

Chuť: suchá, plná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

56. *„dell'Emilia / Emilia“ Fogarina*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: velmi intenzivní rubínově červená

Vůně: vinná s tóny zralého ovoce

Chut': od suché po sladkou, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená

Vůně: vinná, s ovocnými tóny

Chut': od suché po sladkou, příjemně aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: bohatá a aromatická s ovocnými tóny

Chut: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chut: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě červená s granátovými tóny

Vůně: jemně aromatická

Chuť: příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

62. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Fortana*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná s ovocnými nebo květinovými tóny

Chuť: od suché po sladkou, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

### 63. „dell'Emilia / Emilia“ Fortana Frizzante

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými tóny

Chut': od suché po sladkou, aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

### 64. „dell'Emilia / Emilia“ Fortana Spumante

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: jemná, aromatická

Chut': brut nature až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, s ovocnými tóny

Chuť: suchá se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, s ovocnými tóny

Chuť: suchá, příjemně aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, s ovocnými tóny

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

- Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chut': jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní granátově červená

Vůně: jemně aromatická

Chut': příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny

Chut': sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

### 73. „dell'Emilia / Emilia“ Merlot

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená

Vůně: vinná s travnatými tóny

Chuť: suchá, plná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

### 74. „dell'Emilia / Emilia“ Merlot Novello

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní rubínově červená

Vůně: vinná s hořkou dochutí

Chut': suchá, plná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: jasně rubínově červená

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny

Chut': jemná, se správnou mírou kyselosti

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá, intenzivní

Vůně: jemná, aromatická, výrazná

Chut': suchá, plná a svěží, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá, intenzivní

Vůně: jemná, aromatická, s výraznými ovocnými tóny

Chut': suchá, plná a svěží, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá

Vůně: aromatická, výrazná

Chut': brut nature až suchá, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

80. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Alionza*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: převažující ovocné tóny

Chut': suchá a bohatá, patřičně tělnatá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: příjemně intenzivní, se svěžími a ovocnými tóny

Chut': suchá, aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chut: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: ovocné a květinové tóny

Chut: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 84. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Chardonnay*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: světle slámově žlutá

Vůně: ovocná s výrazným tónem jablek

Chut: suchá, jemná, elegantní

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

85. „*dell'Emilia / Emilia*“ Chardonnay Frizzante

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: světle slámově žlutá

Vůně: příjemně intenzivní, s ovocnými tóny

Chut: suchá, intenzivní, elegantní

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

86. „*dell'Emilia / Emilia*“ Chardonnay Spumante

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: světle slámově žlutá

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chut: *brut nature* až suchá, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

87. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Chardonnay Mosto di uve parzialmente fermentato*

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: světle slámově žlutá

Vůně: ovocné a květinové tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

88. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia* (z *Malvasia di Candia Aromatica*)

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatavě slámově žlutá

Vůně: aromatická s vůní po ovoci a květinách

Chuť: od suché po sladkou, plná a svěží, aromatická, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

89. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia* (z *Malvasia di Candia Aromatica*) *Frizzante*

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: zlatavě slámově žlutá

Vůně: aromatická s vůní po ovoci a květinách

Chuť: od suché po sladkou, plná a svěží, aromatická, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

90. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia* (z *Malvasia di Candia Aromatica*) *Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá se zlatými odlesky

Vůně: aromatická, charakteristická, plná

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

91. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia* (z *Malvasia di Candia Aromatica*) *Passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá přecházející do jantarové

Vůně: jemně aromatická

Chuť: příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

92. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia* (z *Malvasia di Candia Aromatica*) *Mosto di uve parzialmente fermentato*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá

Vůně: svěží ovocné a květinové tóny

Chuť: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

93. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia Bianca*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatavě slámově žlutá

Vůně: aromatická s vůní po ovoci a květinách

Chuť: suchá až sladká, svěží a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

94. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia Bianca Frizzante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: zlatavě slámově žlutá

Vůně: aromatická s vůní po ovoci a květinách

Chut': suchá až sladká, svěží a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

95. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia Bianca Spumante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá se zlatými odlesky

Vůně: aromatická, charakteristická

Chut': *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

96. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Malvasia Bianca Mosto di uve parzialmente fermentato*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá

Vůně: svěží ovocné a květinové tóny

Chut: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 97. „*dell'Emilia / Emilia*“ Montù

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: převažující ovocné tóny

Chut: suchá a bohatá, patřičně tělnatá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 98. „*dell'Emilia / Emilia*“ Montù Frizzante

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: příjemně intenzivní, se svěžími a ovocnými tóny

Chut: suchá, aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

99. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Montù Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chut': *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

100. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Montù Mosto di uve parzialmente fermentato*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: ovocné a květinové tóny

Chut': sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

101. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Moscato*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatavě slámově žlutá

Vůně: ovocné tóny

Chuť: od suché po sladkou, aromatická, plná, patřičně tělnatá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

102. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Rosato Frizzante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: zlatavě slámově žlutá

Vůně: příjemně intenzivní, se svěžími a ovocnými tóny

Chuť: od suché po sladkou, intenzivní, aromatická, lahodná

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

103. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Moscato Spumante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: zlatavě slámově žlutá

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chut: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 104. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Moscato Mosto di uve parzialmente fermentato*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: ovocné a květinové tóny

Chut: sladká a aromatická s příjemnou svěžestí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,0 %.

Skutečný obsah alkoholu v % objemových: minimálně 1 % a maximálně méně než 7 %

Minimální bezcukerný extrakt: 13 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 105. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Grechetto Gentile*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá, intenzivní

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chut: od suché po sladkou, plná a svěží, aromatická, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

106. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Grechetto Gentile Frizzante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá, intenzivní

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chuť: od suché po sladkou, plná a svěží, aromatická, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

107. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Grechetto Gentile Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá se zlatými odlesky

Vůně: aromatická, charakteristická, plná

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

108. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Grechetto Gentile Passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá přecházející do jantarové

Vůně: jemně aromatická

Chut': příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

109. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Pinot Bianco*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá

Vůně: jemná, aromatická, výrazná

Chut': suchá, plná a svěží, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

110. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Pinot Bianco Frizzante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá, intenzivní

Vůně: jemná, aromatická, s výraznými ovocnými tóny

Chut': suchá, plná a svěží, lahodná, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 111. „dell'Emilia / Emilia“ Pinot Bianco Spumante

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá

Vůně: aromatická, výrazná

Chut': brut nature až suchá, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 112. „dell'Emilia / Emilia“ Pinot Grigio

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: světle zlatožlutá, někdy světle růžová nebo měděná

Vůně: jemná vůně, aromatická

Chut': suchá, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

### 113. „dell'Emilia / Emilia“ Pinot Grigio Frizzante

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: světle zlatožlutá, někdy světle růžová nebo měděná

Vůně: jemně aromatická s ovocnými tóny

Chut': suchá, plná a svěží, lahodná, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

### 114. „dell'Emilia / Emilia“ Pinot Grigio Spumante

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: světle zlatožlutá, někdy světle růžová nebo měděná

Vůně: aromatická, výrazná

Chut': *brut nature* až suchá, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

115. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Riesling Italico*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá s nazelenalými odlesky

Vůně: jemná a aromatická s lehce aromatickými tóny

Chuť: suchá, plná a svěží, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

116. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Riesling Italico Frizzante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá

Vůně: jemná a aromatická s ovocnými tóny

Chuť: suchá, plná a svěží, lahodná, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

117. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Riesling Italico Spumante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá

Vůně: aromatická, výrazná

Chuť: *brut nature* až suchá, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 118. „*dell'Emilia / Emilia*“ Sauvignon

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá, intenzivní

Vůně: aromatická, charakteristická

Chut: suchá, plná a svěží, lahodná, intenzivní

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 119. „*dell'Emilia / Emilia*“ Sauvignon Frizzante

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá, intenzivní

Vůně: jemná, aromatická, s rostlinnými tóny

Chut: suchá, plná a svěží, lahodná, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

120. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Sauvignon Spumante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: světle slámově žlutá

Vůně: aromatická, charakteristická

Chut: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

121. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Sauvignon Passito*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá přecházející do jantarové

Vůně: jemně aromatická

Chut: příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

122. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Spergola*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chuť: od suché po sladkou, plná a svěží, aromatická, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 123. „*dell'Emilia / Emilia*“ Spergola Frizzante

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: slámově žlutá, intenzivní

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chuť: od suché po sladkou, plná a svěží, aromatická, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 124. „*dell'Emilia / Emilia*“ Spergola Spumante

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: slámově žlutá se zlatými odlesky

Vůně: aromatická, charakteristická s květinovými tóny

Chuť: *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 125. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Spergola Passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá přecházející do jantarové

Vůně: jemně aromatická

Chut': příjemně polosladká nebo sladká, hřejivá, sametová, někdy mírně živá

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 16 %, z nichž alespoň 12 % tvoří skutečný obsah alkoholu

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

#### 126. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Trebbiano*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zářivě zlatožlutá

Vůně: jemná, s rostlinnými tóny

Chut': od suché po sladkou, plná, lehce aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 4,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

127. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Trebbiano Frizzante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní

Barva: zářivě zlatožlutá

Vůně: jemná, aromatická a charakteristická s ovocnými tóny

Chut': od suché po sladkou, plná a svěží, aromatická, intenzivní, vyvážená

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 10,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

128. „*dell'Emilia / Emilia*“ *Trebbiano Spumante*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, neopadá

Barva: zlatožlutá

Vůně: aromatická, charakteristická

Chut': *brut nature* až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Při výrobě metodou druhotného kvašení v láhvi může být víno zakalené kvůli zbytkům z kvašení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

## 5. Enologické postupy

### 5.1 Zvláštní enologické postupy

1. Obohacování – slazení a druhotné kvašení

Příslušná omezení pro enologické postupy

Přirozený obsah alkoholu v % objemových lze zvýšit prostřednictvím obohacení zahuštěným hroznovým moštem získaným z hroznů, které pocházejí z vymezené oblasti produkce, nebo zahuštěným a rektifikovaným moštovým koncentrátem v mezích stanovených unijními a vnitrostátními právními předpisy a v souladu s nimi.

Typické zeměpisné označení „dell'Emilia“ / „Emilia“ je vyhrazeno pro příslušné kategorie výrobků z révy vinné, u nichž alespoň 85 % produktů nebo produktů v rámci prvotního procesu výroby vína pochází z vymezené zeměpisné oblasti, včetně produktů používaných pro slazení a druhotné kvašení.

2. Kvašení hroznů odrůdy Pinot Nero bez slupek

Zvláštní enologický postup

Perlivá a šumivá vína jsou tradičně vyráběna kvašením hroznů odrůdy Pinot Nero bez slupek. Kvašení hroznů odrůdy „Pinot Nero“ bez slupek umožňuje výrobu vína, které má bílou barvu a příjemnou vůni s elegantními tóny a dlouhotrvající jemnou pěnu.

### 5.2 Maximální výnosy

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – jsou zahrnuty všechny druhy kromě Passito  
29 000 kg hroznů na hektar
2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – jsou zahrnuty všechny druhy kromě Passito  
26 000 kg hroznů na hektar
3. Malvasia (Malvasia di Candia Aromatica) – jsou zahrnuty všechny druhy kromě Passito  
24 000 kg hroznů na hektar
4. Chardonnay, Spergola Sauvignon – jsou zahrnuty všechny druhy kromě Passito  
23 000 kg hroznů na hektar
5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – jsou zahrnuty všechny druhy kromě Passito  
21 000 kg hroznů na hektar
6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – jsou zahrnuty všechny druhy kromě Passito  
20 000 kg hroznů na hektar
7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – jsou zahrnuty všechny druhy kromě Passito  
20 000 kg hroznů na hektar
8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito  
145 hektolitrů na hektar
9. Grechetto Gentile Passito  
130 hektolitrů na hektar
10. Malvasia (Malvasia di Candia Aromatica) Passito  
120 hektolitrů na hektar
11. Spergola Passito  
115 hektolitrů na hektar

12. Sauvignon Passito  
105 hektolitrů na hektar
13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito  
100 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast, v níž jsou pěstovány hrozny používané při výrobě vín a částečně zkvašených hroznových moštů s chráněným zeměpisným označením „dell'Emilia / Emilia“, zahrnuje celé správní území provincií Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza a Reggio Emilia. V provincii Bologna může být chráněné zeměpisné označení „dell'Emilia / Emilia“ používáno pro hrozny, které jsou pěstované na pravém břehu řeky Sillaro a které mají být použity při výrobě výrobků z révy vinné, na něž se dotčené označení vztahuje, s výjimkou druhů Lambrusco.

7. **Moštové odrůdy**

- 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 del Pellegrino N. – Lambrusco
- Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco
- Malbo Gentile N.
- Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia
- Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia
- Marzemino N. – Berzemino
- Melara B.
- Merlese N.
- Merlot N.
- Montù B. – Montuni
- Moscato Bianco B. – Moscato
- Pignoletto B. – Grechetto Gentile

Pinot Bianco B. – Pinot  
Pinot Grigio – Pinot  
Pinot Nero N. – Pinot  
Riesling Italico B. – Riesling  
Sangiovese N. – Sangiovese  
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc  
Spergola B.  
Terrano N. – Lambrusco dal Peduncolo Rosso  
Trebiano Modenese B. – Trebbiano  
Trebiano Romagnolo B. – Trebbiano  
Trebiano Toscano B. – Biancame B.  
Trebiano Toscano B. – Trebbiano

## 8. Popis souvislosti

### 8.1 A) Informace o zeměpisné oblasti

#### 1) Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Pokud jde o všechny druhy uvedené ve specifikaci, oblast produkce vín s CHZO „dell'Emilia / Emilia“ zahrnuje celé správní území provincií Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza a Reggio Emilia.

Tato oblast se vyznačuje jednotnými půdními a klimatickými podmínkami díky společnému původu, charakteru a orientaci pozemků a celá oblast je dobře přizpůsobena vinařské kultuře, která zde vzkvétá. Klimatické podmínky zejména vytvořily jednotnou krajinu, což znamená, že na vinicích v celé oblasti, kde jsou vyráběna vína s CHZO „dell'Emilia“ / „Emilia“, se ve velké míře využívají tytéž techniky pěstování.

Pro zajištění homogenních oblastí vzájemného působení mezi moštovými odrůdami a životním prostředím byly do produkční oblasti přidány i pozemky na pravém břehu řeky Sillaro, které spadají pod provincii Bologna. Tato oblast má podobné půdní a klimatické vlastnosti jako současná produkční oblast, která se vyznačuje velmi hlubokými půdami se střední strukturou, málo až středně vápenatými v obdělávaném půdním horizontu a silně vápenatými v hlubokých půdních horizontech, s neutrálním až slabě alkalickým pH, s dobrou dostupností kyslíku a dobrou produkční schopností pro hlavní plodiny, které zde lze pěstovat.

Vymezená oblast, která od západního okraje zahrnuje šest provincií, obsahuje velmi různorodé krajiny, téměř rovnoměrně rozdělené mezi nížinu a apeninskou pahorkatinu. Tato oblast má díky společnému původu, poloze a expozici půdy jednotné půdní a klimatické podmínky. Různé klimatické aspekty vytvořily jednotnou krajinu, což následně vedlo k pěstování jednotných plodin. Odrůdy révy vinné používané k výrobě vín s typickým zeměpisným označením „Emilia“ jsou tedy v celé oblasti šlechtěny a pěstovány v podstatě jednotnými postupy.

Nížina v nadmořské výšce zpravidla mezi 2 a 70 m n. m. zabírá souvislou oblast mezi řekou Pád a pobřežím Jaderského moře a rozprostírá se až k širokým údolím Apenin, která se nacházejí v nadmořských výškách dosahujících až 150 m. V rovinatém podhůří a v aluviálních rovinách charakterizovaných vertikálními usazeninami pocházejí sedimenty převážně z řek a potoků Apenin, zatímco sedimenty v rovinách s meandrujícím tokem a deltou řeky byly vytvořeny řekou Pád.

Apeninská pahorkatina tvoří souvislou oblast, která se táhne od prvních kopců až po hřeben Apenin a zahrnuje i přechodnou zvlněnou nížinu, zatímco v jihovýchodní části regionu, který není zahrnut do vymezené oblasti, se nenachází téměř žádná nížina. Nadmořská výška se pohybuje od 100 do 2 200 metrů, ale většina vinic se nachází v nadmořské výšce pod 600 metrů. Převažují zde sedimentární horniny s širokou škálou litotypů (pískovec, jíl, vápenec, křídý, píský a slepenec). Distribuce půdy tvoří složitou mozaiku vzhledem k různorodosti místních orografických faktorů a vlivu morfogenetických procesů, složitosti geologické struktury a rozložení litotypů, jakož i rozmanitosti klimatu, vegetace a lidských zásahů.

Vinice se nacházejí v různých nadmořských výškách, od nížin po vyšší polohy, v závislosti na dotyčné oblasti, pěstovaných moštových odrůdách a vinařské a enologické tradici. Oblasti s nejmenším počtem vinic se nacházejí ve vyšších polohách Apenin, kde je podnebí příliš chladné. Teplotní podmínky v dané oblasti jsou vysoce proměnlivé a pohybují se od mírného subkontinentálního klimatu (nejvhodnější klima pro oblast pěstování vinné révy) po mírné chladné klima. V nížinách je podnebí spíše kontinentální s průměrnými ročními teplotami kolem 14–16 °C. Roční srážky činí 600 až 800 mm a vyskytují se především na podzim a v menší míře na jaře. Nejméně srážek spadne v severovýchodní oblasti v deltě řeky Pád, kde je jasně patrný vliv moře.

Problém nedostatku vody se objevuje především v letním období, je však zmírněn vysokou relativní vlhkostí vzduchu a dostupností povrchových vod. Úhrn srážek je větší ve vyšších nadmořských výškách, kde se pohybuje od zhruba 800 metrů na okraji Apenin tyčících se nad nížinou po více než 2 000 mm ve vysokých polohách Apenin, kde je rovněž více deštivých dnů. Hydroklimatická bilance má stejný trend jako srážky a pohybuje se v rozmezí od přibližně 400 mm ve vnitrozemských nížinách po 0 mm ve středních Apeninách, přičemž ve vyšších nadmořských výškách dosahuje kladných hodnot.

## 2) Lidské faktory, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Mezi lidskými faktory a životním prostředím existuje silná vazba, protože lidé v této vinařské oblasti mají zavedenu dlouholetou tradici výroby vína „Emilia“. Vinice v Emilii mají starobylý původ, protože na různých místech v oblasti Terramare byly nalezena hroznová jádérka pocházející z doby železné. Nejstaršími odrůdami v dané oblasti jsou vína Lambrusco, která jsou prokazatelně etruského původu a v každém případě jsou geneticky bližší divoké révě, z níž byly vyšlechtěny. Na vymezeném území vysazovali vinnou révu paleoliguriští obyvatelé, Etruskové a Římané, které ovlivňovala také přítomnost keltského obyvatelstva. Tyto různé vlivy vedly k rozšíření dvou způsobů vedení révy: *arbustum gallicum*, při němž se réva vede po živých stromech; réva je vyšší a tento způsob je vhodnější pro úrodné roviny, a *vinea characatae*, způsob nízkého vedení révy řeckého původu, který je pro kopcovité oblasti. Několik římských autorů následně uvádí a chválí rozšíření vinařství z oblasti Emilia, které je úspěšné a produkuje dobrá vína. Vinařství se rozvíjelo i ve středověku díky práci vesničanů a mnichů, kteří v oblasti vyráběli verjus z nezralých hroznů. Pietro de' Crescenzi v roce 1300 popsal přibližně 30 odrůd vinné révy a vín vyráběných v Emilii od nížin až po hory, například odrůdy Trebbiano, Grechetto Gentile („Pignuolo“) a Lambrusco.

Zajímavý je historický popis vývoje vinařství a samotných vín od 14. století, od nejnižších rovin až po nejvyšší kopce. Pietro de' Crescenzi píše: „A je zde ještě jeden druh, zvaný duracla, který je velmi černý, má dlouhé hrozny a ve vlhkých a mokřích půdách dává velmi dobré černé víno, ale v horách a na suchých místech se mu nedaří, a ve Ferrare si tohoto druhu cení nade všechny ostatní. Existuje také další druh zvaný gmaresta, který není tak černý, má dlouhé hrozny a před dozráním z něho opadávají všechny listy; ten má hořkou a octovou chuť, středně velké množství plodů, hrozny na něm rostou daleko od sebe a dávají vynikající a velmi příjemné víno. Tyto hrozny nechutnají ptákům, psům ani lidem a běžně je nacházíme v horských oblastech Bologni.“ Pověst vín z Emilie se poté šířila v průběhu celých staletí, a to jak u červených a bílých, tichých a perlivých vín, tak i u likérových vín nebo vín ze zaschlých hroznů, jak dokládají různé mezinárodní výstavy vín (např. národní katalog italské výstavy z roku 1861), až byla nakonec oficiálně uznána zavedením označení původu. V roce 1925 vypracoval Norberto Marzotto zajímavý seznam hroznů pěstovaných v jednotlivých provinciích Emilie, v němž uvedl všechny odrůdy uvedené v článku 2 včetně některých čistě místních odrůd, jako jsou Spergola, Moscato, Fogarina a Termarina. Nejsou zde zmíněny žádné mezinárodní odrůdy, protože tohoto autora nezajímaly, ale i ony byly rozšířeny po celém území. Na počátku 50. let 20. století došlo v této oblasti k obnovení rozmachu vinařství a jeho ekonomické životaschopnosti díky soustavným a významným obchodním úspěchům, díky nimž se obchod s vínem s IGT „Emilia“, zejména s vínem z moštových odrůd Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile a Trebbiano, rozšířil i daleko za hranice této oblasti. V roce 1967 byla v dané oblasti schválena tři chráněná označení původu a v následujícím desetiletí pak jich bylo schváleno už deset, což potvrdilo silné vinařské postavení této oblasti. Ministerská vyhláška ze dne 18. listopadu 1995 schválila typické zeměpisné označení „dell'Emilia“ / „Emilia“, jehož hranice částečně nebo zcela spadají do širšího označení „Emilia“.

Daná vymezená oblast má vysoký celkový produkční potenciál vinic, neboť statistiky ISTAT z roku 2000 uvádějí 32 427 hektarů vinic. Množství vína s IGT „Emilia“, které se na těchto vinicích vyrábí, bylo ve všech letech vždy vysoké. V roce 2009 dosáhla produkce hroznů podle údajů institutu ISMEA-MIPAAF 1 30 000 tun, přičemž hrozny byly pěstovány přibližně na 6 300 hektarech; jedná se o třetí nejvyšší produkci určitého zeměpisného označení v zemi. Červená vína převažují nad bílými.

Pro toto typické zeměpisné označení má zásadní význam lidský faktor z hlediska:

- odrůd vinné révy pěstovaných na vinicích: jedná se o odrůdy vinné révy tradičně pěstované v této vymezené oblasti, z nichž některé jsou původní pro oblast Emilia a pěstují se pouze zde,
- používané zemědělské techniky: způsoby vedení a výsadby se vyvíjely v dané oblasti v průběhu času a jejich cílem je omezit výnosy a dosáhnout vlastností požadovaných příslušnou specifikací. Půdní a klimatické podmínky přirozeně podporují růst vinné révy, a zemědělské podniky zvolily systém vedení v trvalých kordonech s převýslými větvemi, který je schopen omezit bujný růst rostlin, umožňuje rovnoměrné rozložení oček, dovoluje rostlinám dosáhnout produkčního potenciálu, zachycuje světelnou energii a zajišťuje hroznům dostatek vzduchu a světla. Nejčastějšími způsoby vedení jsou volný kordon, kordonové vedení s čípkou, G.D.C., Guyotův řez a Sylvoz. Hustota výsadby je 2 500 – 3 000 rostlin/hektar v nížinách až 3 000 – 4 000 rostlin/hektar na pozemcích na okraji Apenin a v roklích v nižších polohách Apenin. Nejčastěji používanými podnožemi jsou Kober5BB, SO4, 420A, 1103P,
- enologické postupy: tradičně zavedené v oblasti pro výrobu červených a bílých vín, tichých nebo šumivých vín pro druhy povolené specifikací, jakož i pro výrobu vín ze zaslých hroznů a mladých vín.

### 8.2 B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím

Z analytického a organoleptického hlediska mají vína, na která se vztahuje tato specifikace, velmi zřetelné a charakteristické vlastnosti, jak je popsáno v článku 6, což znamená, že je lze jasně identifikovat a považovat za typická pro dané zeměpisné prostředí. Obecně lze říci, že Emilia je domovem šumivých vín, která jsou výsledkem prastaré místní tradice a kombinují vína z nížin a svahů a od východu k západu daného regionu, ale existuje také řada významných červených a bílých tichých vín převážně z kopcovitých oblastí.

Mezi odrůdová červená vína patří zejména tichá, vyvážená a ovocná vína, jako je například Cabernet (Cabernet Franc a Sauvignon), Merlot, Pinot Nero a Sangiovese, na rozdíl od vín, která mohou být buď tichá, nebo perlivá, jako je například Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta a Barbera, nebo typičtějších perlivých vín s vyváženou kyselinou a vůní, jako jsou vína „Emilia“ s IGT Lambrusco, Fogarina a Fortana.

Všechna bílá vína se vyrábějí buď v tiché, nebo perlivé variantě, přičemž perlivá vína jsou rozšířenější, a to i u aromatických odrůd, jako je Malvasia di Candia Aromatica a Moscato Bianco. Tradiční bublinky v perlivých vínech pomáhají vyvážit chuť tím, že zvýrazňují vůni dané moštové odrůdy. Bílá vína, a to jak z mezinárodních odrůd, jako je Sauvignon nebo Chardonnay, tak z regionálních nebo místních odrůd, jako je Grechetto Gentile, Montù nebo Spergola, mají správný obsah kyselin, včetně kyseliny jablečné, který zvýrazňuje vůni dané moštové odrůdy.

V oblastech nejhodnějších pro pěstování vína se vyrábějí vína zajímavé chuti a struktury, zejména v kopcovitých oblastech, kde lze získat strukturovanější vína, a to i vína ze zaslých hroznů, která jsou v této oblasti tradiční.

Mladé verze vín s IGT „Emilia“ kombinují tóny vyplývající z karbonické macerace hroznů se senzorickými vlastnostmi dané odrůdy a prostředí, v němž se pěstují.

Výroba šumivých vín přímo vychází z výroby perlivých vín, přičemž od roku 1950 se hojně používá druhotné kvašení ve velkých uzavřených nádobách. Technologie používané při výrobě šumivých vín, přijaté v souladu s platnou legislativou, umožňují získat různé druhy, od suchých po sladké, v závislosti na obsahu zbytkového cukru.

### 8.3 C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B).

Vymezená zeměpisná oblast je velmi proměnlivá a vyznačuje se rysy, které vedly k různým typům pěstování vína a k zavedení různých odrůd vinné révy specifických pro každou oblast. Přibližně 60 % vinic „Emilia“ se nachází v nížinách a 38 % v podhůří (Istat, 2000). Tato vína odrážejí dva vinařské makroregiony oblasti Emilia-Romagna, protože v nížinách se vyrábějí vína, která jsou svěžejší a lépe se pijí, zatímco vína ze svahů mají často strukturovanější, elegantnější a trvalejší vůni a chuť.

Obecně platí, že sluneční svit a teplotní podmínky v oblasti pěstování révy v dané vymezené zeměpisné oblasti umožňují dostatečné dozrání hroznů. Nejvíce vegetačních denostupňů se nachází v nížinách, a to 2 400 stupňů (Winklerův index), přičemž s rostoucí nadmořskou výškou tento počet klesá. Na svazích se tradičně pěstuje vinná réva, která produkuje vysoce kvalitní vína, a to v oblastech s nejlepšími klimatickými podmínkami, na dobře exponovaných svazích nebo v údolích chráněných před studenými vzdušnými proudy.

Pěstování vína na svazích je rozšířenější v provinciích Piacenza, Parma a Bologna. Odrůdy s krátkým cyklem růstu se nejlépe uplatní ve vyšších nadmořských výškách, kde se vinice nacházejí spíše okrajově a jsou zde mělké půdy, které podléhají intenzivní erozi. Nížinná oblast poskytuje nejlepší podmínky pro odrůdy s největší potřebou tepla, jako jsou například Lambrusco, která jsou nejrozšířenější v centrální části regionu, zejména v provinciích Reggio Emilia a Modena, zatímco okraj Apenin a nižší polohy Apenin, kde se stýkají první kopce a první údolí, mají ideální podmínky pro velké množství moštových odrůd od bílých až po červené, a to jak pro výrobu tichých, tak i perlivých vín nebo dokonce vín ze zaschlých hroznů. Kontinentální klima je zde zmírňováno větrnějšími podmínkami a vyšším množstvím srážek a jsou voleny heterogennější svahy a půdy podle požadovaného druhu produktu.

Subkontinentální podnebí zajišťuje dostatek srážek po celý rok, přičemž letní sucha jsou v nížinách zmírňována přítomností vodních toků a hlubokých půd a v kopcích vyššími a lépe rozloženými srážkami, což vytváří příznivé prostředí pro pěstování vína.

Existuje mnoho výrazných místních jevů, jako například v nížinách v okolí Ferrary, kde se vyskytují půdy z delty a pobřežních nížin, v nadmořských výškách pod úrovní hladiny moře a s mělkým hydromorfismem, u nichž je však dostupnost vody v půdě kompenzována silně zápornou hodnotou evapotranspirace srážek; v tomto prostředí se tradičně pěstuje odrůda Fortana.

Obecně však platí, že velké rozdíly mezi nočními a denními teplotami během zrání hroznů v kombinaci s převážně subalkalickými nebo alkalickými půdami s jemnou nebo středně jemnou strukturou umožňují produkci aromatických vín s vysokým obsahem polyfenolů, který vínům propůjčuje jejich typické organoleptické vlastnosti.

Vinařství a vinařské produkty se rovněž liší od západu k východu, a to v závislosti na tradicích jednotlivých oblastí. Největší množství vína se vyrábí v nížinách, které zahrnují historickou etruskou oblast Emilia, kde se vyrábí víno Lambrusco, oblast pěstování odrůd Trebbiano a zvláštní oblast v provincii Ferrara v blízkosti pobřeží, kde převládá odrůda Fortana. V pahorkatinách, které se táhnou od západu k východu, se setkáváme s řecko-římskou vinařskou tradicí pahorkatiny Piacenza, která je spojena s odrůdami Barbera a Croatina, a tradiční odrůdu Malvasia di Candia Aromatica, která sahá až do pahorkatiny Parma a Reggio Emilia. Na svazích kopců se pěstuje mnoho dalších mezinárodních i místních odrůd révy vinné, například Sauvignon, Spergola, Montuni a Grechetto Gentile, z nichž poslední jmenovaná odrůda je rozšířená v oblasti Bologna, spolu s červenými odrůdami používanými k výrobě vín druhu Cabernet a Merlot Bordeaux. Na východní hranici této kopcovité oblasti se nacházejí také historické odrůdy Sangiovese a Albana.

O významu vinařství v této oblasti svědčí velké množství vinic ve vymezené oblasti a statisíce hektolitrů vína „Emilia“, které jsou zde každoročně vyprodukovány a prodávají se po celém světě.

#### 8.4 Druh „dell'Emilia / Emilia“: víno ze zaschlých hroznů

Informace o zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu a příčinné souvislosti se zeměpisnou oblastí.

V závislosti na použité moštové odrůdě se barva pohybuje od zlatavé přes jantarovou u bílých vín po granátově červenou. Aroma je delikátní a výrazné s tóny zaschlých hroznů, někdy kořenité a připomínající med a zralé ovoce. Chuť je plná a harmonická a může být suchá až sladká, třebaže většina vín má vyšší obsah cukru.

Vína Passito lze vyrábět ze všech moštových odrůd, bílých i černých, avšak nejčastěji používanými odrůdami jsou aromatické moštové odrůdy (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) a poloaromatické odrůdy (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon atd.).

Hrozny jsou sušeny ve zvláštních sušárnách a doba sušení se liší v závislosti na intenzitě vlastností, jichž se má za pomoci této techniky docílit.

Hrozny použité k výrobě vín Passito určuje producent na základě zvláštních fyzikálních a kvalitativních vlastností hroznu.

Obzvláště vhodné k sušení jsou hrozny s dostatkem místa mezi bobulemi, které jsou vybírány na vinici v době sklizně.

Sušení napomáhají výrazné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, které jsou obzvláště patrné zejména v pozdním létě a na podzim.

Na kvalitativní vlastnosti vína mají vliv půdní a klimatické podmínky oblasti produkce. Mírné, chladné a větrné klima, dobře propustné půdy s dostatečnou dostupností vody díky srážkám, které se vyskytují rovněž v letních měsících, a výrazné výkyvy v nočních a denních teplotách během zrání hroznů zajišťují optimální zrání bobulí, které tak mají náležitý obsah cukru a kyselin a rovněž jiné kvalitativní a organoleptické vlastnosti, které jsou specifické pro každou odrůdu a které lze rovněž rozpoznat ve vínech vyrobených z těchto hroznů.

Příčinná souvislost se proto zakládá na zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu.

#### 9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

##### ***Odchylka týkající se vinifikace a zpracování ve vymezené zeměpisné oblasti***

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

*Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti*

Popis podmínek:

Popis podmínek:

V souladu s odchylkou stanovenou v čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 může proces výroby částečně zkvašeného hroznového moštu a všech ostatních druhů vína s CHZO „dell'Emilia / Emilia“, včetně výroby a druhotného kvašení perlivého a šumivého vína, probíhat rovněž mimo vymezenou oblast produkce na území sousedních provincií Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova a Cremona.

##### ***Uvedení dvou nebo více moštových odrůd na etiketě***

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Popis podmínek:

Aby bylo možné označit vína s CHZO „dell'Emilia / Emilia“ názvy dvou nebo více moštových odrůd, musí být hrozny každé „vedlejší“ odrůdy celkově zastoupeny více než 15 % a odrůdy musí být na etiketě uvedeny v sestupném pořadí podle skutečného množství použitých hroznů.

Cílem tohoto požadavku je zajistit, aby takto získaná a označená vína odrážela charakteristiky všech moštových odrůd, z nichž jsou vyrobena, a zabránit uvedení informací, které by mohly uvést spotřebitele v omyl, neboť příslušný právní předpis EU (čl. 50 odst.1 písm. a) bod ii) nařízení (EU) 2019/33) nestanoví minimální procentní podíl pro použité „vedlejší“ moštové odrůdy.

Toto restriktivní ustanovení je v souladu s čl. 58 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33, které umožňuje členským státům stanovit přísnější ustanovení týkající se označování ve specifikacích produktu, včetně ustanovení o uvádění moštových odrůd.

**Odkaz na specifikaci výrobku**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203>

---