

B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione del vino IGP “Emilia” o “dell’Emilia”, approvato con il DM 30 novembre 2011.

(Le modifiche sono evidenziate in giallo).

Denominazione di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Emilia (it)
dell'Emilia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Vini Emilia
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	55 Viale Virgilio 41123 Modena Italia
Telefono:	0039 059208610
Fax:	0039 059208616
e-mail:	consorzioviniemilia@pec.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Emilia o dell'Emilia – disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE

Base giuridica:	D.M. 10.04.1996
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare:	Emilia (it) / dell'Emilia (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica:	Articolo 70 <i>bis</i> , paragrafo 1 del Regolamento (CE) n. 607/2009
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 20, paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di Indicazione geografica:	IGP – Indicazione Geografica Protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VINICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI**“Emilia” o “dell’Emilia” bianco**

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell’ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido.

“Emilia” o “dell’Emilia” bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;
sapore: da secco a dolce, sapido.

“Emilia” o “dell’Emilia” bianco spumante**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino di varia intensità;
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
sapore: sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” bianco passito**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 4,5 gr/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato tendente all’ambrato;
odore: delicatamente profumato;
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso.

“Emilia” o “dell’Emilia” bianco mosto di uve parzialmente fermentato**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;
sapore: dolce.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell’areale di coltivazione; sapore: secco, di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso passito

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato tendente all’ambrato; odore: delicatamente profumato; sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol. estratto non riduttore minimo: 15 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: amabile, dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Ancellotta o Lancellotta

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: vinoso, con note fruttate mature che talora si accompagnano a note floreali; sapore: secco, morbido di giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Ancellotta o Lancellotta frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Ancellotta o Lancellotta spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,5 g/l;

<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p>
Caratteristiche organolettiche:
<p>Spuma: fine e persistente; colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.</p>

“Emilia” o “dell’Emilia” Ancellotta o Lancellotta novello

Caratteristiche analitiche:
<p>acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p>
Caratteristiche organolettiche:
<p>colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.</p>

“Emilia” o “dell’Emilia” Ancellotta o Lancellotta mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
<p>acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p>
Caratteristiche organolettiche:
<p>spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità</p>

“Emilia” o “dell’Emilia” Barbera

Caratteristiche analitiche:
<p>acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p>
Caratteristiche organolettiche:
<p>colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, di buona finezza; sapore: secco, morbido di giusta acidità.</p>

“Emilia” o “dell’Emilia” Barbera frizzante

Caratteristiche analitiche:
<p>acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p>

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
 colore: rosso rubino intenso;
 odore: vinoso, con note fruttate severe;
 sapore: secco, di buona freschezza e acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Barbera spumante**Caratteristiche analitiche:**

Spuma: fine e persistente;
 colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
 odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

Caratteristiche organolettiche:

acidità totale minima: 5,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Barbera novello**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 4,0 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino brillante;
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
 sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Barbera mosto di uve parzialmente fermentato**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 3,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;
 sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon)**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 3,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso brillante;

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon) novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet franc

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso brillante; odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, morbido, ricco di corpo.

“Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet franc novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet sauvignon

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino carico; odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, morbido; ricco di corpo.

“Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet sauvignon novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fogarina

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino molto intenso; odore: vinoso, con note fruttate mature; sapore: secco, morbido di giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fogarina frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino; odore: vinoso, con note fruttate; sapore: da secco a dolce, di buona sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fogarina spumante

Caratteristiche analitiche:
Acidità totale minima: 5,5 g/l; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Spuma: fine e persistente; Colore: rosso rubino granato; Odore: ampio, fragrante con note fruttate; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fogarina novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino brillante;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fogarina passito

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso intenso con riflessi granata;
odore: delicatamente profumato;
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fogarina mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 3,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 3,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana frizzante

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 3,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: vinoso, con note fruttate fresche;
 sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana spumante**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 5,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
 colore: rosso rubino brillante;
 odore: delicato, fragrante;
 sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana novello**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 4,0 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino brillante;
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
 sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana mosto di uve parzialmente fermentato**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 3,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
 titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;
 sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco rosso frizzante:**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 5,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
 colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco rosso spumante:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco rosso novello frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso; odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido.

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco rosato spumante

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 5,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco (vinificato in bianco) frizzante

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;
sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco (vinificato in bianco) spumante

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;
sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco (vinificato in bianco) novello frizzante

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco (vinificato in bianco) mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malbo Gentile

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate; sapore: secco, morbido di giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malbo Gentile frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate; sapore: secco, di buona sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malbo Gentile spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine, persistente; colore: rosso rubino intenso; odore: fragrante, vinoso; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malbo Gentile novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malbo Gentile passito

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granata intenso; odore: delicatamente profumato; sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malbo Gentile mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate; sapore: secco, morbido di giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate; sapore: secco, di buona sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine, persistente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con evidenze fruttate; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino passito

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granata intenso; odore: delicatamente profumato; sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Merlot

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino carico; odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, morbido; ricco di corpo.

“Emilia” o “dell’Emilia” Merlot novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino chiaro; odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: asciutto, di corpo fresco, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino chiaro;
odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate;
sapore: secco, di corpo fresco, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero spumante**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino chiaro;
odore: fragrante, profumato
sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero vinificato in bianco**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 4,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino brillante;
odore: delicato, fragrante, profumato;
sapore: asciutto, di corpo fresco, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero frizzante**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino brillante;
odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate;
sapore: secco, di corpo fresco, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero spumante**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Sangiovese

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: vinoso con retrogusto amarognolo; sapore: secco, morbido; ricco di corpo.

“Emilia” o “dell’Emilia” Sangiovese novello

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Alionza

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10%; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore giallo paglierino più o meno intenso; odore: sentori fruttati prevalenti; sapore: secco, generoso, di giusto corpo.

“Emilia” o “dell’Emilia” Alionza frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Alionza spumante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Alionza mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore giallo paglierino scarico; odore: fruttato con spiccato sentore di mela; sapore: secco, fine, elegante.

“Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore giallo paglierino scarico; odore: di buona intensità con sentore fruttato; sapore: secco, sapido, elegante.

“Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino scarico; odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate; sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino scarico; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica)

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino dorato; odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino dorato; odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente colore: giallo paglierino; odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) passito

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia bianca

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino dorato; odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: morbido, fresco, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia bianca frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino dorato; odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia bianca spumante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia bianca mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino; odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Montù

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Montù frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Montù spumante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Montù mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Moscato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore giallo paglierino dorato; odore: evidenze di frutta; sapore: fragrante, pieno, di giusto corpo.

“Emilia” o “dell’Emilia” Moscato frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Moscato spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino dorato; odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 3,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pignoletto

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Pignoletto frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Pignoletto spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pignoletto passito

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot bianco

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, asciutto, di corpo fresco, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot bianco frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot bianco spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato; sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot grigio

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato chiaro; odore: profumo delicato, fragrante; sapore: asciutto, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot grigio frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo dorato chiaro; odore: delicatamente profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot grigio spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Riesling italico

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, profumato con lievi evidenze aromatiche; sapore: asciutto, di corpo fresco, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Riesling italico frizzante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino; odore: delicato, profumato con evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Riesling italico spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato; sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino brillante;
odore: fragrante, caratteristico;
sapore: di corpo fresco, sapido, intenso.

“Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon frizzante**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino brillante;
odore: delicato, fragrante, con sentori vegetali;
sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon spumante**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino scarico;
odore: fragrante, caratteristico;
sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon passito**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato tendente all’ambtrato;
odore: delicatamente profumato;
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso.

“Emilia” o “dell’Emilia” Spergola**Caratteristiche analitiche:**

acidità totale minima: 4 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;
sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Spergola frizzante

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino brillante;
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;
sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Spergola spumante

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: fragrante, caratteristico con sentori vegetali;
sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

“Emilia” o “dell’Emilia” Spergola passito

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato tendente all’ambrato;
odore: delicatamente profumato;
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso.

“Emilia” o “dell’Emilia” Trebbiano

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato brillante;
odore: delicato, con evidenze vegetali;
sapore: di corpo fresco, poco aromatico.

“Emilia” o “dell’Emilia” Trebbiano frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Trebbiano spumante

Caratteristiche analitiche:
acidità totale minima: 5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo dorato; odore: fragrante, caratteristico; sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Vendemmia tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****IGT Emilia o dell'Emilia**

Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	
È consentito l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento, da effettuarsi con mosto di uve concentrato ottenuto da uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'articolo 3 o con mosto di uve concentrato e rettificato, nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.	

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, ivi compresi i prodotti usati per l'arricchimento, la dolcificazione e la presa di spuma, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ed al 50% per i vini passiti, per i quali sono vietate le operazioni di arricchimento e dolcificazione.

Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

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

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

Il coacervo delle partite di vino e di mosto di uve parzialmente fermentato con l'indicazione del vitigno Lambrusco, compreso il taglio del 15% e quello con i prodotti destinati alla dolcificazione e alla presa di spuma, deve essere effettuato negli stabilimenti ubicati all'interno dei territori di cui al precedente primo comma.

b. Rese massime: IGT Emilia o dell'Emilia

Resa massima:		
IGT Emilia o dell'Emilia	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	29	232
Rosso	29	232
Rosato	29	232
Alionza	26	208
Ancellotta o Lancellotta	26	208
Barbera	21	168
Cabernet	21	168
Cabernet Franc	21	168
Cabernet Sauvignon	20	160
Chardonnay	23	184
Fogarina	29	232
Fortana	29	232
Lambrusco	29	232
Malbo Gentile	20	160
Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica)	24	192
Malvasia bianca	20	160
Marzemino	20	160
Merlot	20	160
Montù	29	232
Moscato bianco	26	208

Pignoletto	26	208
Pinot bianco	20	160
Pinot grigio	20	160
Pinot nero	20	160
Riesling italico	20	160
Sangiovese	21	168
Sauvignon	21	168
Spergola	23	184
Trebbiano	29	232

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Nella parte della provincia di Bologna situata alla destra del fiume Sillaro possono essere rivendicate con l'indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia" le uve destinate alla produzione dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati di cui all'art. 1 ad esclusione delle tipologie qualificate con il vitigno Lambrusco.

a. Zona NUTS

ITD56	Ferrara
ITD55	Bologna
ITD54	Modena
ITD53	Reggio nell'Emilia
ITD52	Parma
ITD51	Piacenza
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MALBO GENTILE N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.

LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIGNOLETTO B.
PETIT VERDOT N.
ORTRUGO B.
NEGRETTO N.
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTU' B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MELARA B.
MARZEMINO N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ROSA Rs.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
GROPPELLO GENTILE N.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
FORTANA N.
FIANO B.
ERVI N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CENTESIMINO N.
CANINA NERA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BERVEDINO B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALIONZA B.
ALICANTE N.
ALBANA B.
VERDICCHIO BIANCO B.

VERDEA B.
UVA TOSCA N.
UVA LONGANESI N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TRAMINER AROMATICO
TERRANO N.
SYRAH N.
SPERGOLA B.
SGAVETTA N.
SAUVIGNON B.
SANTA MARIA B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Durella B

c. Altre varietà

Famoso B
Fogarina N
Lambrusco Barghi N
Merlese N
Perla dei vivi N
Ruggine B
Termarina N
Trebbianina B
Uva del Tundè N
Vernaccina B
Verruccese N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA IGT Emilia o dell'Emilia

Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica relativa all'indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia", interessa gran parte della regione Emilia-Romagna ad eccezione dell'area sud-orientale, che lambisce il Mare Adriatico. La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa sei provincie, comprende paesaggi molto diversi, ripartiti quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il passaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica dei vini a Indicazione Geografica Tipica "EMILIA" sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

Al fine di uniformare in zone omogenee l'interazione tra vitigni ed ambiente è stata inserita nella zona di produzione il territorio della provincia di Bologna posto alla destra del fiume Sillaro. Si tratta di un territorio che si presenta con caratteristiche pedoclimatiche simili all'attuale zona di produzione caratterizzata da suoli molto profondi, di tessitura media, da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e fortemente calcarei negli orizzonti profondi, da neutri a debolmente alcalini, presentano una buona disponibilità di ossigeno, mostrano buone attitudini produttive nei confronti delle principali colture agrarie praticabili. La pianura, con un'altitudine tipicamente compresa tra i 2 ed i 70 m s.l.m., occupa un'area continua dal fiume Po alla costa adriatica, e fino agli ampi fondovali appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 m s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici; sono invece di pertinenza del fiume Po i sedimenti della pianura a meandri e della pianura deltizia.

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

A seconda della zona, in relazione ai vitigni coltivati e alla tradizione viticola ed enologica, il vigneto è presente a differenti altitudini, a partire dalla pianura; l'area meno vitata risulta quella dell'alto appennino, caratterizzato da climi eccessivamente freddi. Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le piovosità minime sono localizzati nell'area nord-orientale, nella zona deltilizia del Po, dove si rende evidente anche l'influenza del mare. Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. Salendo di altitudine la piovosità aumenta, variando da circa 800 m (margine appenninico prospiciente la pianura) ad oltre i 2.000 mm dell'alto appennino, parallelamente ad un aumento dei giorni di pioggia. Il bilancio idroclimatico segue il medesimo andamento della piovosità con valori variabili da circa - 400 mm della pianura più interna fino a raggiungere lo 0 sul medio Appennino e valori positivi a maggiori altitudini.

2) fattori umani rilevanti per il legame

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

Interessante la testimonianza storica di come la viticoltura e i relativi prodotti enologici si siano sviluppati fin dal XIV secolo dalle terre più basse di pianura, alla più alta collina, come cita il Pier de Crescenzi: " *Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla, la quale è molto nera ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero e buono nelle terre umide e acquose, ma né monti e nei luoghi secchi non si rallegra: e questa sopra tutte le altre spezie è eletta a Ferrara: ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera ed ha il granello lungo, e perde anzi la maturità tutte le foglie, e in sapore è agra e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa grappoli rari e vino ottimo e ben servabile. E questa uva non è manicata né dagli uccelli, né da cani, né dagli uomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti de' monti di Bologna.*" La rinomanza dei vini emiliani si è poi diffusa attraverso i secoli, sia nella produzione di vini frizzanti, che di vini fermi, rossi e bianchi e anche di vini liquorosi o passiti, come emerge da diverse esposizioni internazionali di vini (si citi ad esempio il Catalogo nazionale dell'esposizione italiana del 1861), fino ad approdare ad una ufficializzazione con la nascita delle denominazioni di origine. Nel 1925, Norberto Marzotto erige un'interessante lista delle uve coltivate nelle diverse provincie emiliane in cui figurano tutte le varietà delle tipologie specificate nell'articolo 2, comprese alcune molto locali come Spergola, Moscato, Fogarina e Termarina; non sono citate varietà internazionali, non considerate dall'autore, ma egualmente diffuse sul

territorio. All'inizio degli anni cinquanta la vitivinicoltura della zona ritrova slancio e vitalità economica grazie ai consistenti e significativi risultati commerciali che hanno reso possibile una larga diffusione dei vini IGT "Emilia" in particolare quelli abbinati ai vitigni "Lambrusco", "Malvasia", "Pignoletto", "Trebiano". Nel 1967, nel territorio considerato, sono approvate tre denominazioni d'origine controllata, che raggiungono la decina nel decennio successivo, a conferma dell'elevata vocazionalità vinicola della zona. Il 18-11-1995 il decreto ministeriale approva la costituzione dell'IGT "Emilia" o "Dell'Emilia" e altri IGT i cui confini ricadono in parte o completamente all'interno della più ampia indicazione "Emilia".

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

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

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

- alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i sestri d'impianto sono quelle storicamente evolutesi nella zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura ai 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

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

Informazioni sul prodotto

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

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

Tutti i vini bianchi sono prodotti sia nelle versioni fermo o frizzante, quest'ultima

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

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

Nelle versioni novello dei vini IGT "Emilia", i sentori legati alla macerazione carbonica delle uve, si legano ai caratteri sensoriali del vitigno e all'ambiente di coltivazione. La produzione di vini spumanti è una diretta derivazione di quella dei vini frizzanti che hanno diffuso la rifermentazione in grandi recipienti chiusi a partire dal 1950. Secondo la legislazione in essere si adottano le tecnologie dei vini spumanti e dei vini spumanti di qualità per le varietà non aromatiche, mentre per quelle aromatiche esiste una presenza di vini spumanti di qualità del tipo aromatico secondo le diverse tipologie zuccherine da secco a dolce.

Legame causale

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

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

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

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

questo ambiente è tradizionalmente diffusa la varietà Fortana.

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

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

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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni Principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
<p>I vini ad indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>L'indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia" con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera indicati all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno;</p> <p>possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>L'indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia" con la specificazione Lambrusco rosso, rosato e vinificato in bianco, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai vitigni: Lambrusco Salamino e/o Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco</p>	

Grasparossa e/o Lambrusco Marani e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Viadanese e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco a foglia frastagliata e/o Lambrusco Barghi e/o Lambrusco dal peduncolo rosso – sinonimo del Terrano;

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

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

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

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 DM 14 giugno 2012 piano di controlli

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656139; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it ; ne.dimedio@mpaaf.gov.it ; l.tarmati@mpaaf.gov.it ; pqa4@mpaaf.gov.it .

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
-------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**