

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA**  
**“EMILIA” O “DELL’EMILIA”**

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 10.04.1996	G.U. 100 - 30.04.1996
Modificato con	DM 07.05.1996	G.U. 112 - 15.05.1996
Modificato con	DM 27.10.1998	G.U. 258 - 04.11.1998
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 100 - 02.05.2001
Modificato con	DM 04.08.2005	G.U. 191 - 18.08.2005
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari)		Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 27.03.2018	G.U. 83 – 10.04.2018
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità - Vini DOP e IGP

**CONSOLIDATO con le modifiche di cui ai Provvedimenti Ministeriali 7 marzo 2013 e 29 agosto 2014 e con le modifiche conseguenti alle osservazioni della Commissione UE di cui alla nota n. 6426092 del 17/10/2019.**

**Articolo 1**

Denominazioni e vini

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

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

- Marzemino, anche frizzante, spumante, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Merlot anche novello;
  - Pinot nero, anche frizzante e spumante;
  - Pinot nero (vinificato in bianco), anche frizzante e spumante;
  - Sangiovese, anche novello;
- e) con specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna:
- Alionza, anche frizzante, spumante e mosto di uva parzialmente fermentato;
  - Chardonnay, anche frizzante, spumante e mosto di uva parzialmente fermentato;
  - Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica), anche frizzante, spumante, passito e mosto di uva parzialmente fermentato;
  - Malvasia bianca, anche frizzante, spumante e mosto di uva parzialmente fermentato;
  - Montù, anche frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Moscato bianco, anche frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Grechetto gentile, anche frizzante, spumante e passito;
  - Pinot bianco, anche frizzante e spumante;
  - Pinot grigio, anche frizzante e spumante;
  - Riesling italico, anche frizzante e spumante;
  - Sauvignon, anche frizzante, spumante e passito;
  - Spergola, anche frizzante, spumante e passito;
  - Trebbiano, anche frizzante e spumante;
- f) con specificazione di due vitigni o più vitigni di cui al presente articolo, anche nelle tipologie frizzante e spumante, ad esclusione del vitigno Lambrusco.

## Articolo 2 Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» bianchi, rossi e rosati, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia" con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera indicati all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.

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

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

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

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

### Articolo 3 Zona di produzione delle uve

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

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

### Articolo 4 Norme per la viticoltura

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

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

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

Pinot nero	20 t/ha	8,5 % vol
Riesling italico	20 t/ha	8,5 % vol
Sangiovese	21 t/ha	8,5 % vol
Sauvignon	23 t/ha	8,5 % vol
Spergola	23 t/ha	8,5 % vol
Trebbiano	29 t/ha	8,5 % vol

## Articolo 5 Norme per la vinificazione

La produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica “Emilia” o “dell’Emilia”, l’elaborazione e la presa di spuma delle tipologie frizzante e spumante, così come definita all’art. 6 – comma 1 del Reg. CE n. 607/2009 e successive modificazioni, devono avvenire all’interno del territorio delimitato all’art. 3 del presente disciplinare. È tuttavia consentito che tali operazioni, ivi compresa la presa di spuma atta a conferire le caratteristiche finali alle tipologie “frizzante” e “spumante”, possano essere effettuate nell’ambito del territorio delle province di Ravenna, Forlì–Cesena, Mantova, Cremona.

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

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

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

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.

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

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

- entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data,
- entro il secondo giorno precedente all’inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

## Articolo 6 Caratteristiche al consumo

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

### “Emilia” o “dell’Emilia” bianco

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

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;  
sapore: da secco a dolce, sapido;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

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

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

### “Emilia” o “dell’Emilia” bianco passito

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

### “Emilia” o “dell’Emilia” bianco mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;  
sapore: dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso

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

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso spumante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso novello

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

“Emilia” o “dell’Emilia” rosso passito

colore: rosso granata intenso;  
odore: delicatamente profumato; sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato

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

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato spumante

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

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

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità.  
acidità totale minima 3.5 g/l;  
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol.  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

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

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

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

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

odore: vinoso, con note fruttate fresche;  
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Ancellotta o Lancellotta mosto di uve parzialmente fermentato  
spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Barbera spumante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Barbera novello

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

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

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

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

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet franc

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

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

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

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

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

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Fogarina novello

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Fogarina passito

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

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana spumante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Fortana novello

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

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

spuma: vivace, evanescente  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosso rubino o granato di varia intensità;  
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;  
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

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

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

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

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;  
sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

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

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

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

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

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;  
sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;  
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Malbo Gentile

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, morbido di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso con evidenze fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;

sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino passito:

colore: rosso granata intenso;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

“Emilia” o “dell’Emilia” Merlot

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Merlot novello

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero:

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

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosso rubino chiaro;  
odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate;  
sapore: secco, di corpo fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: rosso rubino chiaro;  
odore: fragrante, profumato  
sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

colore: giallo paglierino brillante;  
odore: delicato, fragrante, profumato;  
sapore: asciutto, di corpo fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero frizzante vinificato in bianco:

spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino brillante;  
odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate;  
sapore: secco, di corpo fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero spumante vinificato in bianco:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: fragrante, profumato;  
sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Sangiovese:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Sangiovese novello:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Alionza:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Alionza frizzante:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Alionza spumante:

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

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: evidenza di note floreali e fruttate;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

“Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay frizzante:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay spumante:

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay mosto di uve parzialmente fermentato  
spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino scarico;  
odore: evidenza di note floreali e fruttate;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

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

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

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato  
spuma: vivace, evanescente

colore: giallo paglierino;  
odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

“Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia bianca

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

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

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

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

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

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

“Emilia” o “dell’Emilia” Montù

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

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Montù frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Montù spumante

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

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

spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: evidenza di note floreali e fruttate;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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.

“Emilia” o “dell’Emilia” Moscato

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Moscato frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Moscato spumante

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino dorato;  
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Moscato mosto di uve parzialmente fermentato  
spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: evidenza di note floreali e fruttate;  
sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Grechetto gentile  
colore: giallo paglierino brillante;  
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;  
sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot bianco:  
colore: giallo paglierino;

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

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

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

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Pinot grigio

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

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

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

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Riesling italo:

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

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

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

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

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon:

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon spumante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon passito

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Spergola

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;  
sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Spergola frizzante

spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino brillante;  
odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;  
sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l

“Emilia” o “dell’Emilia” Spergola spumante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Spergola passito

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Trebbiano

colore: giallo dorato brillante;  
odore: delicato, con evidenze vegetali;  
sapore: di corpo fresco, poco aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” Trebbiano frizzante

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

“Emilia” o “dell’Emilia” Trebbiano spumante

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

## Articolo 7

### Designazione e presentazione

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

Nell'etichettatura dei vini ad indicazione geografica tipica “Emilia” o “dell’Emilia” è consentito l'uso della menzione tradizionale “vendemmia tardiva” nel rispetto della vigente normativa comunitaria e nazionale.

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

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si intende fare riferimento;
- il quantitativo di uva o di vino del vitigno di minor presenza non sia comunque inferiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro in vigneto in coltura specializzata, in ambito aziendale, di ciascuno dei vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato all'art. 4 del presente disciplinare;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute ed in caratteri delle stesse dimensioni.

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

## Articolo 8

## Confezionamento

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

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

## Articolo 9

### Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica:

*1) fattori naturali rilevanti per il legame*

Per tutte le categorie di vini regolamentati l’areale di produzione dei vini IGP Emilia o dell’ “Emilia” comprende l’intero territorio amministrativo delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

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

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

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

La pianura, con un’altitudine tipicamente compresa tra i 2 ed i 70 m s.l.m., occupa un’area continua dal fiume Po alla costa adriatica, e fino agli ampi fondovalli 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 Grechetto gentile ("Pignuolo") e le lambrusche.

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

decennio successivo, a conferma dell'elevata vocazionalità vinicola della zona. Il 18-11-1995 il decreto ministeriale approva la costituzione dell'IGT "Emilia" o "Dell'Emilia" e altri IGT i cui confini ricadono in parte o completamente all'interno della più ampia indicazione "Emilia".

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

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

- alla base ampelografica del vigneto: i vitigni sono quelli tradizionalmente coltivati nella zona delimitata, di cui diversi autoctoni dell'area emiliana e diffusi solo localmente;
- alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i 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.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione 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 Sauvignon), Merlot, Pinot nero e Sangiovese, da vini a duplice attitudine, fermo e frizzante, come Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta, Barbera e, da quelli più tipicamente frizzanti, di giusta acidità e profumati, come i vini IGT "Emilia" Lambrusco, Fogarina e Fortana.

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

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

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

La produzione di vini spumanti è una diretta derivazione di quella dei vini frizzanti che hanno diffuso la rifermentazione in grandi recipienti chiusi a partire dal 1950. Secondo la legislazione in

essere si adottano le tecnologie per la produzione dei vini spumanti, con l'ottenimento di diversi tipi in relazione al tenore di zuccheri residui, da secco a dolce.

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

La zona geografica delimitata è un'area molto variabile, con caratteristiche che hanno portato a diverse viticolture e all'insediamento di diversi vitigni, specifici per ogni zona. Il vigneto "Emilia" è per circa il 60% localizzato in 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 Grechetto gentile, quest'ultimo molto diffuso nell'area di Bologna, unitamente ai rossi alla base dei vini bordolesi Cabernet e Merlot. Ai confini est dell'area collinare troviamo anche lo storico Sangiovese e l'Albana.

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

#### Articolo 10

##### Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave n. 24 – 00187 ROMA

Telefono: 0039 0445 313088, Fax: 0039 0445 313080

e-mail: [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it), website: [www.valoritalia.it](http://www.valoritalia.it)

La società VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 150 del 29.6.2012.