



I VINI ITALIANI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE 2018

FEDER  DOC



FEDERDOC

DAL 1979 AL SERVIZIO DEI CONSORZI DI TUTELA.

La Federdoc è la Confederazione Nazionale dei Consorzi Volontari per la Tutela delle Denominazioni dei Vini Italiani. Costituita nel 1979, è l'organismo che rappresenta quasi l'intero universo delle Denominazioni italiane: sono 77 i Consorzi di Tutela che aderiscono a Federdoc. Ogni giorno Federdoc li rappresenta e li supporta a livello istituzionale, giuridico e legislativo. Durante tutto l'anno promuove le denominazioni tutelate con campagne di informazione e valorizzazione in Europa e nel mondo.

Federdoc: "la denominazione d'origine" dei consorzi italiani.

IL SOMMARIO

La piramide dei vini italiani	6
L'etichetta dei vini a Denominazione d'Origine	10

Le Denominazioni d'Origine dei Vini Italiani: zone di produzione e vitigni	12
---	-----------

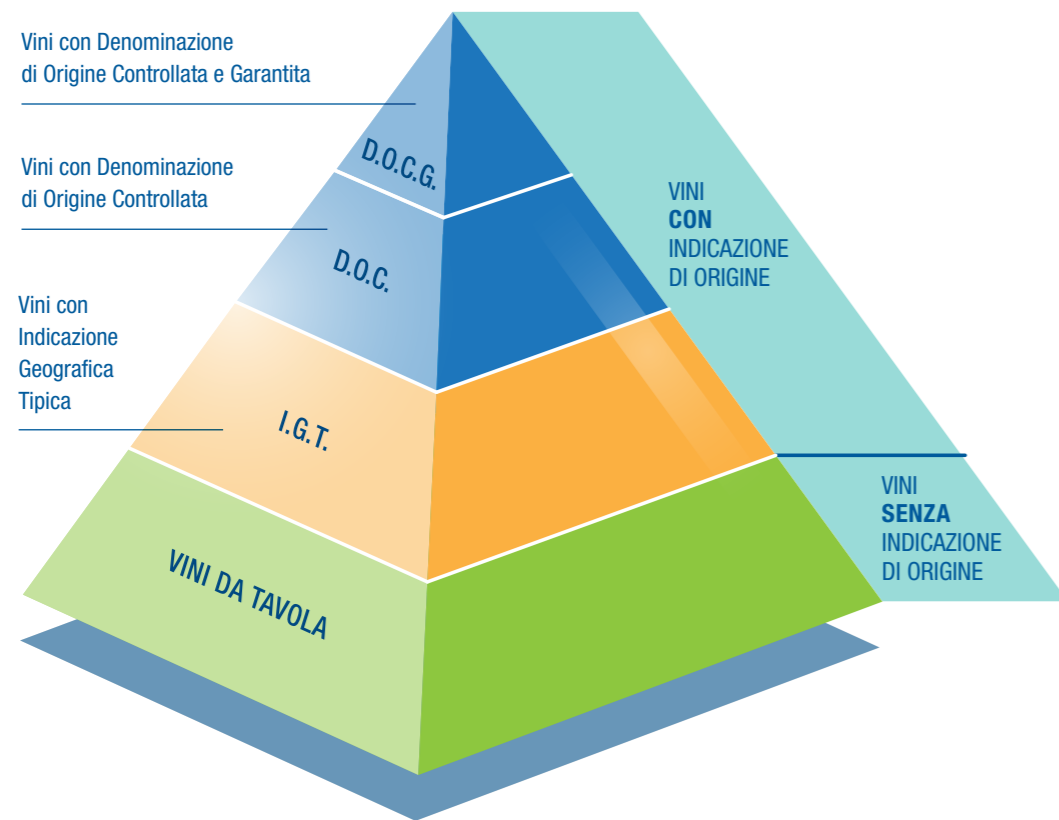
I numeri delle I.G.T., D.O.C. e D.O.C.G. in Italia	14
---	-----------

Piemonte "L'Astigiano"	16
Piemonte "Le Langhe"	18
Piemonte "Il Monferrato"	20
Piemonte "Il Nord"	22
Lombardia	24
Valle d'Aosta	27
Trentino-Alto Adige	28
Veneto	30
Friuli Venezia Giulia	34
Emilia Romagna	37
Liguria	40
Toscana "Il cuore antico"	41
Toscana "L'altra Toscana"	44
Marche	47
Umbria	50
Lazio	52
Molise	55
Abruzzo	56
Campania	58
Basilicata	61
Puglia	63
Calabria	66
Sicilia	68
Sardegna	71

Dal vigneto alla bottiglia	74
---	-----------

Federdoc è social	78
--------------------------------	-----------

LA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI (FINO AL 2009)



“Vini da tavola”

Alla base della piramide troviamo i Vini da tavola. Si tratta di prodotti senza alcun riferimento al territorio o alla zona geografica.

Sono vini privi di specifiche caratteristiche qualitative, ma ciò non vuol dire che siano di bassa qualità o che non siano genuini.

Oltre alle indicazioni del colore (es. bianco, rosso, rosato) possono riportare in etichetta l'annata di produzione. In mancanza di altre indicazioni ci si può trovare di fronte a un prodotto semplice che può essere il risultato di un insieme di uve di varietà diverse o vini provenienti da differenti zone geografiche.

Vini I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Al secondo piano della piramide troviamo i vini a Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.). Gli elementi caratterizzanti dei vini I.G.T. sono l'indicazione della zona geografica da cui provengono (per esempio Lazio o Veneto), del vitigno di base (per esempio Chardonnay) e dell'annata di raccolta. Tali vini provengono, per almeno l'85%, dalla zona geografica di cui portano il nome. Infine, essi devono rispondere ad alcuni parametri indicati nei disciplinari di produzione, quali:

- la resa massima delle uve per ettaro;
- la resa di trasformazione delle uve in vino;
- la gradazione alcolometrica minima naturale;
- la gradazione alcolometrica al consumo;
- i vitigni da cui possono essere ottenuti.

Vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Salendo ancora di un livello nella piramide troviamo i vini a Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.). Sono prodotti in un'area territoriale delimitata con caratteristiche chimiche e organolettiche ben precise, fissate a priori nei regolamenti di produzione, i cosiddetti disciplinari di produzione.

I disciplinari prevedono le tipologie di vino che si possono produrre (come Rosso Riserva, o Vendemmia Tardiva), i quantitativi di uva che si possono ottenere per ogni ettaro di vigneto, le varietà da utilizzare, la resa di trasformazione da uva in vino, la gradazione alcolometrica minima naturale e al consumo e il tipo e la durata dell'eventuale invecchiamento. In pratica tutto il ciclo produttivo (dal vigneto alla bottiglia) deve essere conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. Oltre a tutto questo, i Vini a Denominazione di Origine Controllata, a differenza delle precedenti categorie, sono controllati anche qualitativamente: prima di essere posti in commercio devono essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e organolettiche al fine di accertare la loro rispondenza ai parametri imposti nel disciplinare di produzione.

Vini D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

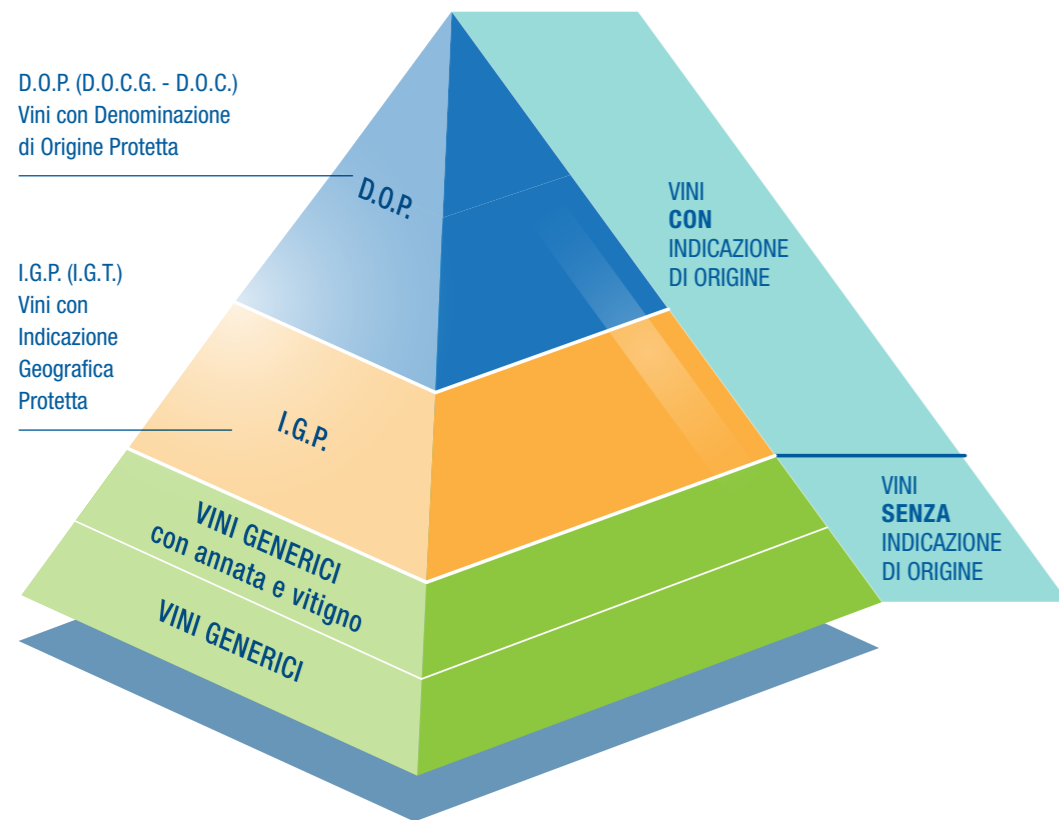
Al vertice della piramide troviamo i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.). La dicitura D.O.C.G. viene riservata ai vini di particolare pregio, con elevate caratteristiche qualitative intrinseche, effetto anche dell'incidenza di fattori naturali, umani e storici e che hanno acquisito rinomanza e valore commerciale a livello nazionale e internazionale.

Sono sottoposti a regole di produzione più severe e hanno disciplinari di produzione molto più restrittivi rispetto ai quelli per vini a Denominazione di Origine Controllata.

Prima di essere riconosciuti come D.O.C.G. questi vini devono aver avuto una militanza di almeno cinque anni tra vini D.O.C. La legge fissa inoltre la capacità massima delle bottiglie commercializzate che non può superare i 5 litri.

Ogni singola bottiglia deve essere munita di un contrassegno di stato, ossia una fascetta con un codice alfanumerico rilasciata dallo Stato. Tale fascetta è assegnata agli imbottiglieri per ogni singola bottiglia prodotta.

LA NUOVA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI (DAL 1° AGOSTO 2009)



Vini generici (con possibilità di indicare annata e/o vitigno)

Sono vini senza nessuna indicazione riferita all'origine e possono essere prodotti con uve provenienti da varie zone e/o da vari Stati Membri. Possono riportare in etichetta il riferimento all'annata e/o alla varietà di uve utilizzate. L'indicazione del vitigno in etichetta è limitato soltanto per alcune varietà: Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon e Syrah.

Vini I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un vino - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese - di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica. Le uve da cui è ottenuto un vino a I.G.P. provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica.

Per i vini a I.G.P. è stata introdotta la delimitazione della zona di vinificazione delle uve. Ciò significa che non sarà più possibile produrre un vino a I.G.P. da uve vendemmiate in una regione, ma vinificate in un'altra (ad eccezione del 15% delle uve che possono provenire da fuori zona). Inoltre i vini a I.G.P. saranno sottoposti a più rigide procedure di controllo.

Vini D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)

Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un vino - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese - la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani. Le uve da cui è ottenuto un vino a D.O.P. sono per il 100% prodotte, trasformate ed elaborate nell'area geografica delimitata.



In Deroga a quanto disposto dal Regolamento Comunitario, gli Stati Membri possono continuare a utilizzare le proprie menzioni tradizionali riferite alle Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche.

Sarà quindi possibile continuare ad utilizzare (in Italia) le sigle:



L'ETICHETTA DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE

L'etichetta applicata su una bottiglia può essere considerata come la carta d'identità del vino e pertanto deve riportare precise indicazioni e illustrazioni atte a far conoscere al consumatore la vera natura del prodotto cui la stessa si riferisce.

L'etichetta assume perciò una rilevanza importante, in quanto determina il primo contatto del consumatore con il vino. Infatti, nella realtà commerciale attuale, l'unico messaggio che l'imbottigliatore può far giungere a colui che berrà il prodotto è rappresentato dalle indicazioni che sono riportate sull'etichetta.

L'etichetta quindi, trasmette tutta una serie di informazioni importanti sul vino e sulle sue caratteristiche. Le informazioni devono essere chiare, complete e verificabili. La Comunità Europea ha emanato a tale proposito una serie di regole precise in modo da creare uniformità normativa a livello europeo. La normativa C.E. riunisce i vini D.O.C. e D.O.C.G. sotto la sigla D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta).



1. Regione determinata da cui proviene il prodotto

Indica la zona geografica da cui proviene il prodotto (es. Alba) che può essere accompagnata dal riferimento del vitigno (es. Dolcetto).

2. Menzioni specifiche tradizionali D.O.C. o D.O.C.G. (D.O.P.)

Le espressioni Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) o Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) significano che si tratta di un prodotto altamente qualificato, ottenuto nel rispetto di norme rigorose che ne garantiscono una qualità elevata.

Queste indicazioni possono essere accompagnate o sostituite dalla sigla D.O.P. che definisce, a livello europeo, i Vini a Denominazione d'Origine.

3. Volume nominale del vino

Il volume nominale del vino deve essere indicato in litri, centilitri o millilitri.

4. Annata

A partire dalla vendemmia 2010 l'indicazione dell'annata è obbligatoria per tutti i vini D.O.C.G. e D.O.C., a esclusione delle tipologie spumante, frizzante e liquoroso.

5. Indicazione del produttore o imbottigliatore

Deve essere sempre indicato ogni riferimento relativo al produttore e/o all'imbottigliatore (per i vini importati, l'importatore o il venditore) con relativa ragione sociale e luogo dello stabilimento. In aggiunta è possibile utilizzare un codice (se previsto nello Stato Membro) che identifica ulteriormente uno di questi soggetti.

6. Indicazione della provenienza

Il termine "prodotto in" (o termini equivalenti come "vino di", "prodotto di" etc) seguito dal nome dello Stato Membro, indica il territorio in cui le uve sono state vendemmiate e vinificate.

7. Indicazione del lotto

Numerazione che indica un insieme di bottiglie appartenenti alla medesima partita, prodotte in circostanze praticamente identiche. È preceduto normalmente dalla lettera "L".

8. Indicazioni ecologiche

Sui contenitori o sulle etichette dei prodotti immessi sul mercato può figurare anche un invito a non disperdere i contenitori nell'ambiente dopo l'uso.

9. Contiene solfiti

Indica che il prodotto è stato trattato con allergeni quali anidride solforosa.

10. Titolo alcolometrico effettivo

La gradazione deve essere espressa con unità o mezze unità di percentuale in volume (es. 10% vol, 10,5% vol) e può essere preceduta dall'espressione "titolo alcolometrico effettivo" o "alcole effettivo" o dall'abbreviazione "alc".



LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE DEI VINI ITALIANI: ZONE DI PRODUZIONE E VITIGNI

I vini a denominazione sono vini provenienti da una determinata zona geografica d'origine e prodotti secondo le regole previste dal relativo disciplinare di produzione.

Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti a una preliminare analisi chimico-fisica e a un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare stesso. Tutto questo a garanzia della qualità del prodotto e dei consumatori.

Questa guida presenta tutte le zone geografiche delle denominazioni di origine italiane e illustra i relativi vitigni, previsti dai disciplinari, utilizzati per la produzione delle stesse.

Dati e cartine sono aggiornati al 12 marzo 2018.

LEGENDA:



ROSSO



BIANCO

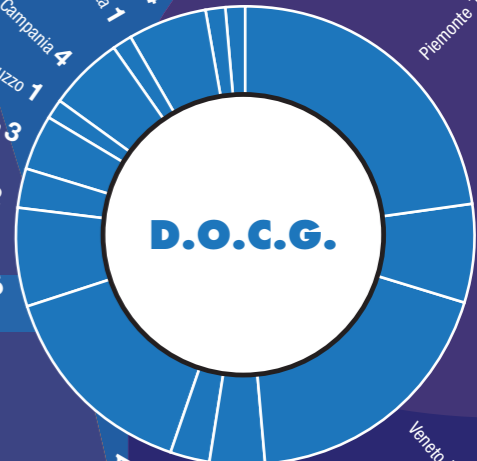
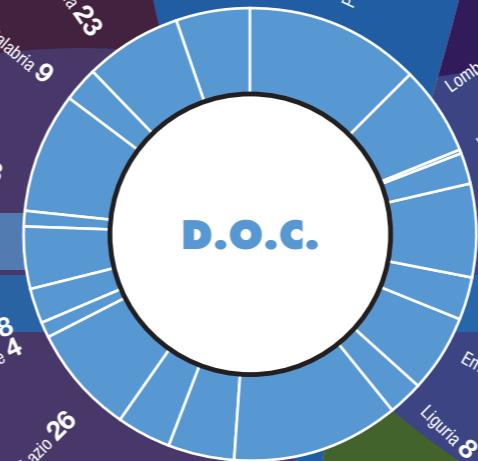
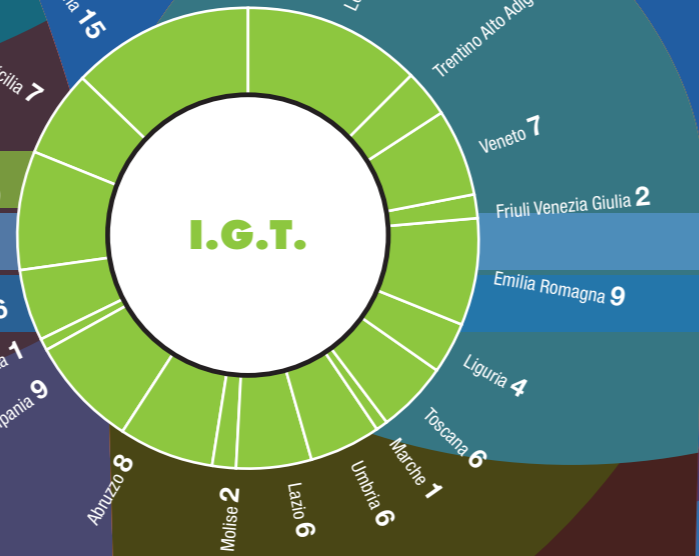
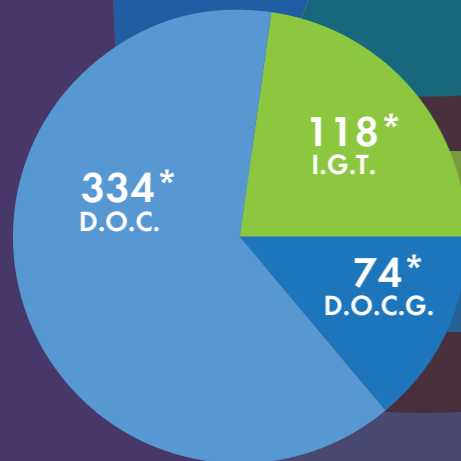


ROSATO



SPUMANTE
E/O FRIZZANTE

I NUMERI DELLE I.G.T., D.O.C. E D.O.C.G. IN ITALIA



* Numero comprensivo delle D.O. oggetto di etichettatura transitoria.
 Il totale regionale può non corrispondere al numero effettivo delle D.O. e I.G. prodotte in ciascuna regione, in quanto possono essere presenti delle D.O. e I.G. interregionali.

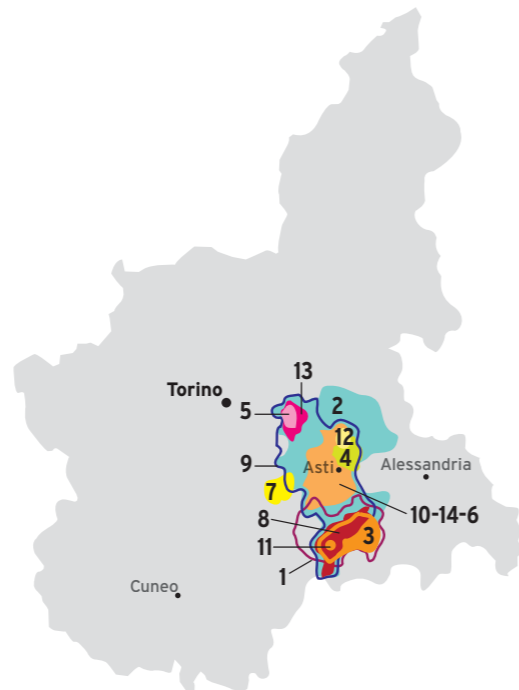
PIEMONTE "L'ASTIGIANO"

D.O.C.G.

Asti	1
Barbera d'Asti	2
Brachetto d'Acqui o Acqui	3
Ruchè di Castagnole Monferrato	4

D.O.C.

Albugnano	5
Calosso	6
Cisterna d'Asti	7
Dolcetto d'Asti	8
Freisa d'Asti	9
Grignolino d'Asti	10
Loazzolo	11
Malvasia di Casorzo d'Asti o Casorzo o Malvasia di Casorzo	12
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco	13
Terre Alfieri	14



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Asti					Moscato Bianco (100%).
Barbera d'Asti					Barbera (min. 90%).*
Brachetto d'Acqui o Acqui					Brachetto (min. 97%).*
Ruchè di Castagnole Monferrato					Ruchè (min. 90%), Barbera e/o Brachetto (max. 10%).*
Albugnano					Rosso e Rosato: Nebbiolo (min. 85%), Freisa e/o Barbera e/o Bonarda (max. 15%).*
Calosso					Gamba Rossa (min. 90%).*
Cisterna d'Asti					Croatina (min. 80%).*
Dolcetto d'Asti					Dolcetto (100%).
Freisa d'Asti					Freisa (100%).
Grignolino d'Asti					Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
Loazzolo					Moscato Bianco (100%).
Malvasia di Casorzo d'Asti o Casorzo o Malvasia di Casorzo					Rosso e Rosato: Malvasia di Casorzo (min. 90%).*
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco					Malvasia di Schierano o Malvasia Nera Lunga (dall'85% al 100%), Freisa (max.15%).*
Terre Alfieri					Bianco: Arneis (min. 85%). Rosso: Nebbiolo (min. 85%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

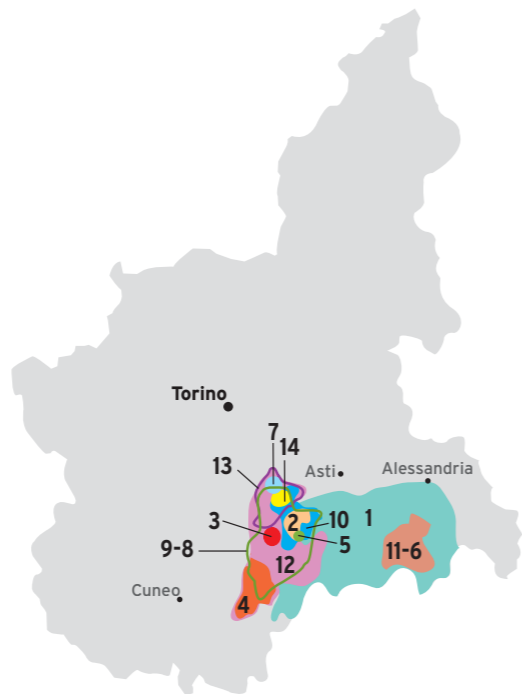
PIEMONTE "LE LANGHE"

D.O.C.G.

Alta Langa	1
Barbaresco	2
Barolo	3
Dogliani	4
Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba	5
Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada	6
Roero	7

D.O.C.

Alba	8
Barbera d'Alba	9
Dolcetto d'Alba	10
Dolcetto di Ovada	11
Langhe	12
Nebbiolo d'Alba	13
Verduno Pelaverga	14



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
					VITIGNI
Alta Langa					Pinot Nero e/o Chardonnay (min. 90%).*
Barbaresco					Nebbiolo (100%).
Barolo					Nebbiolo (100%).
Dogliani					Dolcetto (100%).
Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba					Dolcetto (100%).
Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada					Dolcetto (100%).
Roero					Bianco: Arneis (min. 95%). Rosso: Nebbiolo (min. 95%).*
Alba					Nebbiolo (dal 70% all'85%), Barbera (dal 15% al 30%).*
Barbera d'Alba					Barbera (min. 85%), Nebbiolo (max. 15%).*
Dolcetto d'Alba					Dolcetto (100%).
Dolcetto di Ovada					Dolcetto (100%).
Langhe					Bianco: Arneis, Chardonnay, Favorita, Riesling, Nascetta, Rossese Bianco, Sauvignon (min. 85%). Rosso: Barbera o Dolcetto o Nebbiolo (min. 60%) oppure Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot (min. 85%).*
Nebbiolo d'Alba					Nebbiolo (100%).
Verduno Pelaverga					Pelaverga (min. 85%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

PIEMONTE "IL MONFERRATO"



D.O.C.G.

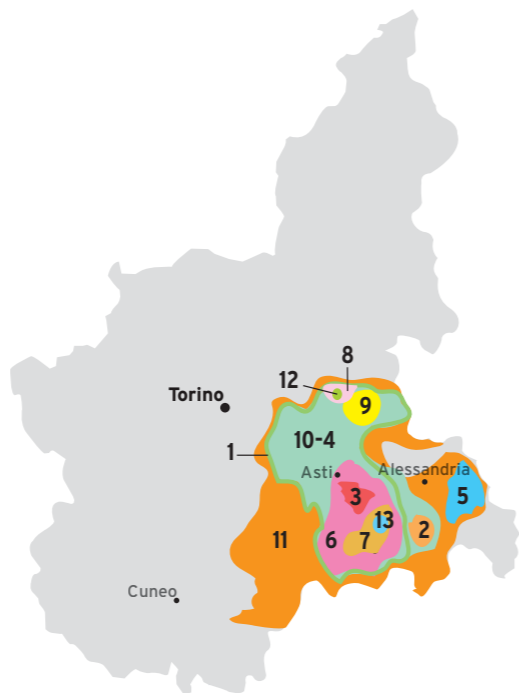
Barbera del Monferrato Superiore	1
Gavi o Cortese di Gavi	2
Nizza*	3

D.O.C.

Barbera del Monferrato	4
Colli Tortonesi	5
Cortese dell'Alto Monferrato	6
Dolcetto d'Acqui	7
Gabiano	8
Grignolino del Monferrato Casalese	9
Monferrato	10
Piemonte*	11
Rubino di Cantavenna	12
Strevi	13

* Nelle province di: Alessandria, Asti, Cuneo.

* Al 12 marzo 2018 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.



D.O.C.G.	D.O.C.	DENOMINAZIONI				VITIGNI
		ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
		Barbera del Monferrato Superiore				Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).*
		Gavi o Cortese di Gavi				Cortese (100%).
		Nizza				Barbera (100%).
		Barbera del Monferrato				Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).*
		Colli Tortonesi				Bianco: Cortese, Favorita, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italice, Riesling Renano, Barbera Bianca, Chardonnay, Sauvignon, Sylvaner Verde e Timorasso (qualunque percentuale). Rosato: Aleatico, Barbera, Bonarda Piemontese, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Lambrusca di Alessandria, Merlot, Nebbiolo e Sangiovese (qualunque percentuale). Rosso: Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa (min. 85%).*
		Cortese dell'Alto Monferrato				Cortese (min. 85%).*
		Dolcetto d'Acqui				Dolcetto (100%).
		Gabiano				Barbera (dal 90% al 95%), Freisa e/o Grignolino (dal 5% al 10%).*
		Grignolino del Monferrato Casalese				Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
		Monferrato				Bianco e Rosso: Tutte le varietà autorizzate in Provincia di Asti e Alessandria. Rosato: Barbera e/o Bonarda Piemontese e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Nebbiolo e/o Pinot Nero (min. 85%).*
		Piemonte				Bianco: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce (min. 60%) oppure Moscato Bianco, Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero (min. 85%). Rosso e Rosato: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina (min. 60%) oppure Barbera, Grignolino, Bonarda, Brachetto, Albarossa, Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Syrah (min. 85%).*
		Rubino di Cantavenna				Barbera (dal 70% al 90%), Freisa e/o Grignolino (max. 25%).*
		Strevi				Moscato Bianco (100%).

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

PIEMONTE "IL NORD"

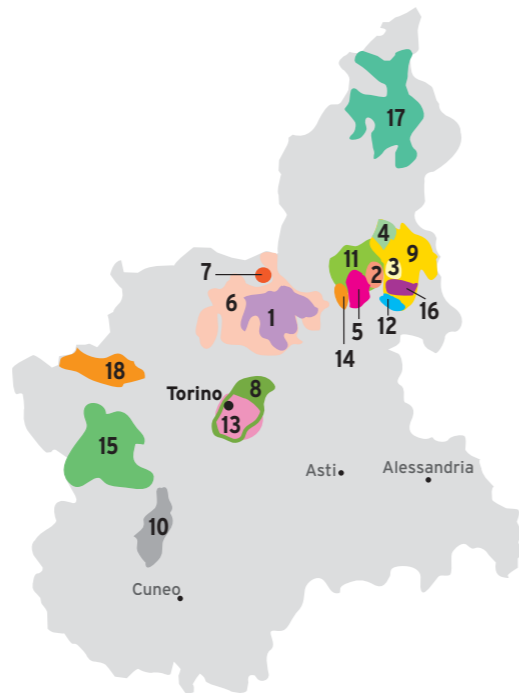


D.O.C.G.

Erbaluce di Caluso o Caluso	1
Gattinara	2
Ghemme	3

D.O.C.

Boca	4
Bramaterra	5
Canavese.....	6
Carema	7
Collina Torinese.....	8
Colline Novaresi	9
Colline Saluzzesi	10
Coste della Sesia.....	11
Fara	12
Freisa di Chieri.....	13
Lessona.....	14
Pinerolese	15
Sizzano.....	16
Valli Ossolane	17
Valsusa	18



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Erbaluce di Caluso o Caluso					Erbaluce (100%).
Gattinara					Nebbiolo (min. 90%).*
Ghemme					Nebbiolo (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
Boca					Nebbiolo (dal 70% al 90%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 10% al 30%).*
Bramaterra					Nebbiolo (dal 50% all'80%), Croatina (max. 30%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 20%).*
Canavese					Bianco: Erbaluce (100%). Rosso e Rosato: Nebbiolo e/o Barbera e/o Uva Rara e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%).*
Carema					Nebbiolo (min. 85%).*
Collina Torinese					Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), Bonarda, Malvasia di Schierano, Pelaverga.*
Colline Novaresi					Bianco: Erbaluce (100%). Rosso e Rosato: Nebbiolo (min. 85%), Barbera, Uva Rara, Vespolina, Croatina.*
Colline Saluzzesi					Rosso e Rosato: Barbera e/o Chatus e/o Nebbiolo e/o Pelaverga (min. 60%), Quagliano.*
Coste della Sesia					Bianco: Erbaluce (100%). Rosso e Rosato: Nebbiolo e/o Barbera (min. 50%), Bonarda, Croatina, Vespolina.*
Fara					Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 30% al 50%).*
Freisa di Chieri					Freisa (min. 90%).*
Lessona					Nebbiolo (min. 85%).*
Pinerolese					Rosso e Rosato: Barbera e/o Bonarda e/o Nebbiolo e/o Neretto (min. 50%), Dolcetto, Doux d'Henry o Avana (min. 30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%).*
Sizzano					Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina ed Uva Rara (dal 30% al 50%).*
Valli Ossolane					Bianco: Chardonnay (min. 60%). Rosso: Nebbiolo e/o Croatina e/o Merlot (min. 60%).*
Valsusa					Avana e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta (min. 60%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

LOMBARDIA

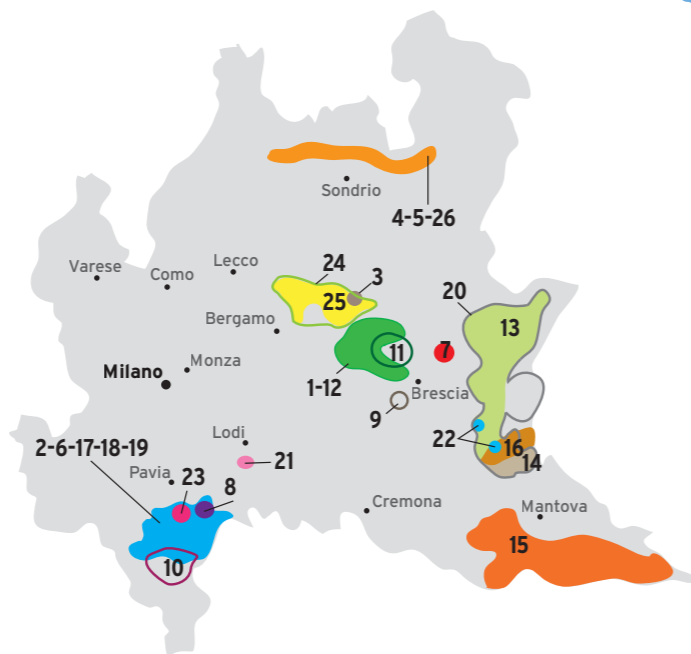


D.O.C.G.

Franciacorta.....	1
Oltrepò Pavese Metodo Classico.....	2
Scanzo o Moscato di Scanzo.....	3
Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina.....	4
Valtellina Superiore.....	5

D.O.C.

Bonarda dell'Oltrepò Pavese.....	6
Botticino.....	7
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco.....	8
Capriano del Colle.....	9
Casteggio.....	10
Cellatica.....	11
Curtefranca.....	12
Garda.....	13
Garda Colli Mantovani.....	14
Lambrusco Mantovano.....	15
Lugana.....	16
Oltrepò Pavese.....	17
Oltrepò Pavese Pinot Grigio.....	18
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese.....	19
Riviera del Garda Classico.....	20
San Colombano al Lambro o San Colombano.....	21
San Martino della Battaglia.....	22
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda.....	23
Terre di Colleoni o Colleoni.....	24
Valcalepio.....	25
Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina.....	26



D.O.C.G.	D.O.C.	DENOMINAZIONI				VITIGNI
		ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
					🍷	Franciacorta Chardonnay e/o Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%).*
					🍷	Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero (min. 70%), Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco.*
		🍷				Scanzo o Moscato di Scanzo Moscato di Scanzo (100%).
		🍷				Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina Nebbiolo (min. 90%).*
		🍷				Valtellina Superiore Nebbiolo (min. 90%).*
		🍷			🍷	Bonarda dell'Oltrepò Pavese Croatina (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
		🍷				Botticino Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
		🍷				Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 45%).*
		🍷	🍷		🍷	Capriano del Colle Bianco: Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano (min. 60%). Rosso: Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
		🍷				Casteggio Barbera (min. 65%), Croatina, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 35%).*
		🍷				Cellatica Marzemino (min. 30%), Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Incrocio Terzi n.1 (min. 10%).*
		🍷	🍷			Curtefranca Bianco: Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 50%). Rosso: Cabernet Franc e/o Carmenère (min. 20%), Cabernet Sauvignon (dal 10% al 30%), Merlot (min. 25%).*
		🍷	🍷	🍷	🍷	Garda Bianco: Riesling e/o Riesling Italo (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Cortese, Sauvignon. Rosato: Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%). Rosso: Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Marzemino, Corvina, Barbera.*
		🍷	🍷	🍷		Garda Colli Mantovani Bianco: Garganega (max. 35%), Trebbiano Toscano, Trebbiano di Soave, Trebbiano Giallo (max. 35%), Chardonnay (max. 35%), Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon. Rosso e Rosato: Merlot (max. 45%), Rondinella (max. 40%), Cabernet (max. 20%).*
		🍷		🍷		Lambrusco Mantovano Rosso e Rosato: Lambrusco Viadanese, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Salamino (min. 85%), Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta, Fortana (max. 15%).*
			🍷		🍷	Lugana Trebbiano di Soave (min. 90%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

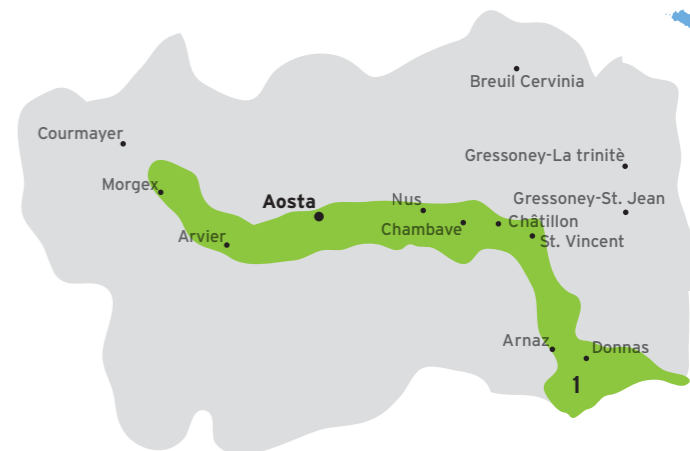
DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
Oltrepò Pavese					Bianco: Riesling e/o Riesling Italo (min. 60%), Pinot Nero (max. 40%), Cortese, Moscato, Malvasia di Candia, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon. Rosso e Rosato: Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 45%), Cabernet Sauvignon, Barbera.*
Oltrepò Pavese Pinot Grigio					Pinot Grigio (min. 85%).*
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese					Pinot Nero (min. 95%).*
Riviera del Garda Classico					Bianco: Riesling Renano e/o Riesling Italo (max. dall'80% al 100%). Rosso e Rosato: Gropello (dal 30% al 60%), Sangiovese (dal 10% al 25%), Marzemino (dal 5% al 30%), Barbera (dal 10% al 20%).*
San Colombano al Lambro o San Colombano					Bianco: Chardonnay (min. 50%), Pinot Nero (min. 10%). Rosso: Croatina (dal 30% al 50%), Barbera (dal 25% al 50%), Uva Rara (max. 15%).*
San Martino della Battaglia					Friulano (min. 80%).*
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda					Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina e/o Pinot Nero (max. 45%).*
Terre di Colleoni o Colleoni					Bianco: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Incrocio Manzoni, Moscato Giallo e Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon, Franconia, Incrocio Terzi, Marzemino (min. 85%).*
Valcalepio					Bianco: Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 55% all'80%), Pinot Grigio (dal 20% al 45%). Rosso: Merlot (dal 40% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 25% al 60%), Moscato di Scanzo.*
Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina					Nebbiolo (min. 90%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

VALLE D'AOSTA

D.O.C.

Valle d'Aosta o Valée d'Aoste 1



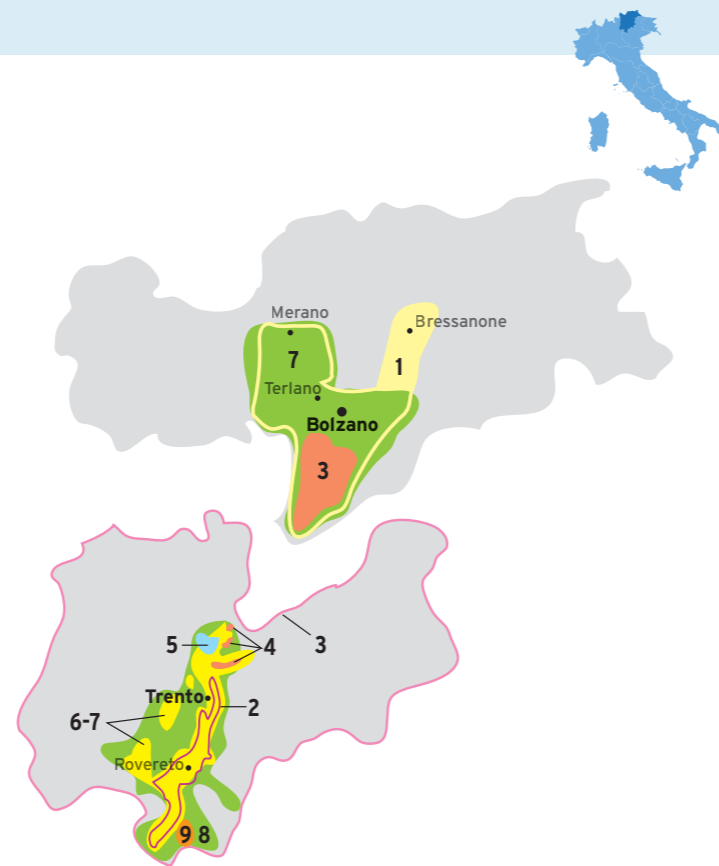
DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
Valle d'Aosta o Valée d'Aoste					Bianco: Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot Gris, Pinot Bianco o Pinot Blanc, Petite Arvine, Moscato Bianco o Muscat Petit Grain, Traminer Aromatico o Gewürztraminer (min. 85%). Rosso e Rosato: Gamay, Pinot Nero o Pinot Noir, Mayolet, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit Rouge, Prématta, Gamaret, Vuillermin (min. 85%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

TRENTINO-ALTO ADIGE

D.O.C.

Alto Adige o dell'Alto Adige o Südtirol o Südtiroler	1
Casteller	2
Delle Venezie o Beneških Okolišev	3
Lago di Caldaro o Caldaro o Kalterersee o Kalterer ...	4
Teroldego Rotaliano	5
Trentino	6
Trento	7
Valdadige o Etschtaler	8
Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti	9



DENOMINAZIONI

D.O.C.G.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Alto Adige o dell'Alto Adige o Südtirol o Südtiroler					Bianco: Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio (min. 75%), Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer Aromatico e/o Kerner (max. 25%), Silvaner, Moscato Giallo, Malvasia. Rosato: Lagrein, Merlot, Pinot Nero, Schiava o Schiava Grossa o Schiava Gentile, Schiava Grigia.*
Casteller					Merlot (min.50%), Schiava Grossa e/o Schiava Gentile e/o Enantio e/o Lagrein e/o Teroldego (max 50%).*
Lago di Caldaro o Caldaro o Kalterersee o Kalterer					Schiava Grossa e/o Schiava Gentile e Schiava Grigia (min.85%).*
Teroldego Rotaliano					Rosso e Rosato: Teroldego (100%).
Trentino					Bianco: Chardonnay e/o Pinot Bianco (min. 80%), Sauvignon e/o Müller Thurgau e/o Manzoni Bianco (max. 20%), Moscato Giallo, Nosiola, Pinot Grigio, Riesling Italice, Riesling Renano, Sauvignon, Traminer. Rosato: Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein (max. 70% di almeno 2 vitigni). Rosso: Moscato Rosa Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Lagrein, Marzemino, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
Trento					Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero e/o Meunier.
Valdadige o Etschtaler					Bianco: Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italice e/o Müller Thurgau e/o Chardonnay (min. 20%), Trebbiano Toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega (max. 80%). Rosso e Rosato: Enantio e/o Schiava (min. 50%), Merlot e/o Pinot Nero e/o Lagrein e/o Teroldego e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (max. 50%).*
Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti					Bianco: Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Enantio o Casetta (min. 85%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

VENETO



D.O.C.G.

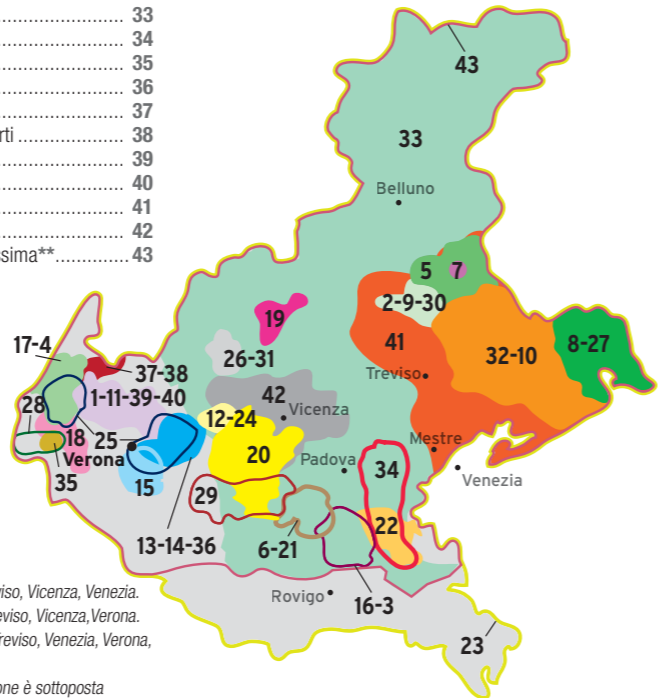
Amarone della Valpolicella.....	1
Asolo-Prosecco*	2
Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli.....	3
Bardolino Superiore	4
Colli di Conegliano.....	5
Colli Euganei Fior d'Arancio o Fior d'Arancio Colli Euganei.....	6
Conegliano Valdobbiadene-Prosecco o Conegliano-Prosecco o Valdobbiadene Prosecco.....	7
Lison.....	8
Montello Rosso o Montello	9
Piave Malanotte o Malanotte del Piave	10
Recioto della Valpolicella.....	11
Recioto di Gambellara.....	12
Recioto di Soave.....	13
Soave Superiore.....	14

D.O.C.

Arcole	15
Bagnoli di Sopra o Bagnoli	16
Bardolino.....	17
Bianco di Custoza o Custoza	18
Breganze.....	19
Colli Berici	20
Colli Euganei.....	21
Corti Benedettine del Padovano	22
Delle Venezie o Beneškikh Okolišev* ***	23
Gambellara	24
Garda.....	25
Lessini Durello o Durello Lessini.....	26
Lison-Pramaggiore	27
Lugana.....	28
Merlara	29

Montello-Colli Asolani	30
Monti Lessini	31
Piave.....	32
Prosecco*.....	33
Riviera del Brenta.....	34
San Martino della Battaglia	35
Soave.....	36
Valdadige o Etschtaler	37
Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti	38
Valpolicella	39
Valpolicella Ripasso	40
Venezia	41
Vicenza	42
Vigneti della Serenissima o Serenissima**.....	43

* Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia.
 ** Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Verona, Venezia, Rovigo.
 *** Al 12 marzo 2018 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.



D.O.C.G.
D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Amarone della Valpolicella					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%)*
Asolo-Prosecco					Glera (min. 85%)*
Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli					Raboso (min. 90%)*
Bardolino Superiore					Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%)*
Colli di Conegliano					Bianco: Manzoni Bianco (min. 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (min. 30%) o Glera (min. 30%), Verdiso (min. 20%), Boschera (min. 25%). Rosso: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino e Merlot (min. 10%), Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (max. 20%) o Marzemino (min. 95%)*
Colli Euganei Fior d'Arancio o Fior d'Arancio Colli Euganei					Moscato Giallo (min. 95%)*
Conegliano Valdobbiadene-Prosecco o Conegliano-Prosecco o Valdobbiadene Prosecco					Glera (min. 85%)*
Delle Venezie o Beneškikh okolišev					Bianco: Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto. Spumante/Frizzante: Pinot grigio (min. 85%).
Lison					Tai (min. 85%)*
Montello Rosso o Montello					Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%)*
Piave Malanotte o Malanotte del Piave					Raboso Piave (min. 70%), Raboso Veronese (max. 30%)*
Recioto della Valpolicella					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%)*
Recioto di Gambellara					Garganega (100%).
Recioto di Soave					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%)*
Soave Superiore					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%)*
Arcole					Bianco: Garganega (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Sauvignon e/o Chardonnay (max. 50%). Rosso: Merlot (min. 50%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%)* Rosato: Merlot per almeno il 50%, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, congiuntamente o disgiuntamente fino a un massimo del 50%.

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Bagnoli di Sopra o Bagnoli					Bianco: Chardonnay (min. 30%) min. 20% Friulano e/o Sauvignon (min. 30%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 10%), Marzemina Bianca. Rosato: Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 50%), Merlot (max. 40%). Rosso: Merlot (dal 15% al 60%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (min. 25%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 15%), Refosco dal Peduncolo Rosso, Corbina, Cavrara, Turchetta.*
Bardolino					Rosso e Rosato: Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*
Bianco di Custoza o Custoza					Trebbiano Toscano (dal 10% al 45%), Garganega (dal 20% al 40%), Trebbianello (dal 5% al 30%), Bianca Fernanda (max. 30%), Malvasia e/o Riesling Italoico e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Manzoni Bianco (max. 30%).*
Breganze					Bianco: Tai (min. 50%), Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Vespaiola e/o Sauvignon e/o Pinot Grigio (max. 50%), Pinot Nero. Rosso: Merlot (min. 50%), Marzemino e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Pinot Nero e/o Carmenère (max. 50%).*
Colli Berici					Bianco: Garganega (min. 50%) o Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (max. 50%), Tai, Manzoni Bianco. Rosso e Rosato: Merlot (min. 50%), Pinot Nero, Tai Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère.*
Colli Euganei					Bianco: Garganega (min. 30%), Tai e/o Sauvignon (min. 30%), Moscato Bianco e/o Moscato Giallo (dal 5% al 10%), Serprino, Chardonnay, Pinello, Manzoni Bianco. Rosso: Merlot (dal 40% all'80%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmènère (dal 20 al 60%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 10%), Carmenere.*
Corti Benedettine del Padovano					Bianco: Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Sauvignon (max. 50%), Tai, Moscato Giallo. Rosso e Rosato: Merlot (dal 60% al 70%), Raboso Piave e/o Veronese (min. 10%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 30%).*
Gambellara					Garganega (min. 80%), Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (max. 20%).*
Garda					Bianco: Riesling e/o Riesling Italoico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Riesling, Riesling Italoico, Cortese, Sauvignon. Rosso e Rosato: Groppello Gentile, Groppello di S. Stefano, Groppello Mocasina (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Corvina.*
Lessini Durello o Durello Lessini					Durella (min. 85%).*
Lison-Pramaggiore					Bianco: Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). Rosso: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
Lugana					Trebbiano di Soave (min. 90%).*
Merlara					Bianco: Friulano (dal 50% al 70%), Tai, Malvasia Istriana. Rosso: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%), Marzemino.*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Montello-Colli Asolani					Bianco: Chardonnay (dal 40% al 70%), Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot Bianco e/o Bianchetta (dal 30% al 60%), Pinot Grigio. Rosso: Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%), Recantina.*
Monti Lessini o Lessini					Chardonnay (dal 50% al 100%) o Durella (dall'85% al 100%), Pinot Nero, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay (max. 15%), Pinot Nero.*
Piave					Bianco: Manzoni Bianco, Tai, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano, Chardonnay, (min. 85%). Rosso: Merlot (min. 50%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Piave, Raboso Veronese.*
Prosecco					Glera (min. 85%), Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (max. 15%).*
Riviera del Brenta					Bianco: Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay (max. 50%) o Chardonnay (min. 60%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Friulano (max. 40%). Rosso e Rosato: Merlot (max. 50%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 50%).*
San Martino della Battaglia					Friulano (min. 80%).*
Soave					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
Valdadige o Etschtaler					Bianco: Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italoico e/o Müller Thurgau e/o Chardonnay (min. 20%), Trebbiano Toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega (max. 80%). Rosso e Rosato: Enantio e/o Schiava (min. 50%), Merlot e/o Pinot Nero e/o Lagrein e/o Teroldego e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (max. 50%).*
Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti					Bianco: Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Enantio o Casetta (min. 85%).*
Valpolicella					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
Valpolicella Ripasso					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
Venezia					Bianco: Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano e/o Glera (min. 50%), Chardonnay, Pinot Grigio. Rosso e Rosato: Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
Vicenza					Bianco: Garganega (min. 50%), Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato Bianco e Giallo, Riesling Renano e Italoico. Rosso e Rosato: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Raboso Veronese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere.*
Vigneti della Serenissima o Serenissima					Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 85%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

FRIULI VENEZIA GIULIA



D.O.C.G.

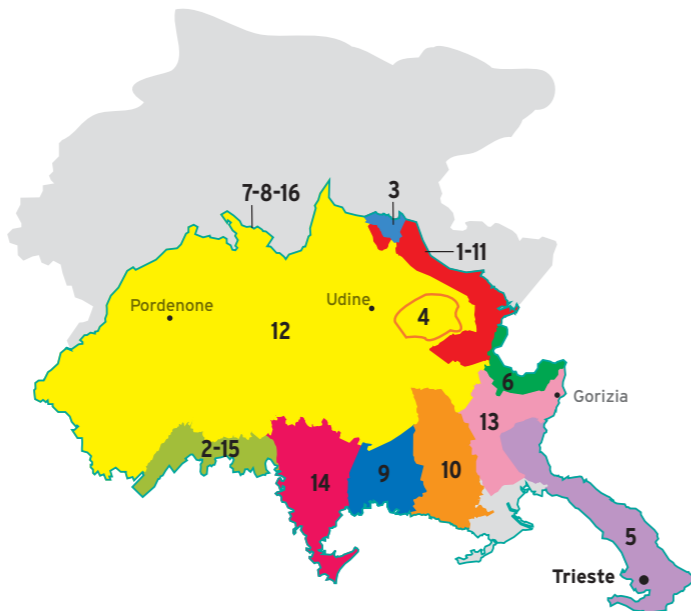
Colli Orientali del Friuli Picolit	1
Lison	2
Ramandolo	3
Rosazzo	4

D.O.C.

Carso o Carso-Kras	5
Collio Goriziano o Collio	6
Delle Venezie o Beneških Okolišev*	7
Friuli o Friuli Venezia Giulia*	8
Friuli Annia	9
Friuli Aquileia	10
Friuli Colli Orientali	11
Friuli Grave	12
Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli	13
Friuli Latisana	14
Lison-Pramaggiore	15
Prosecco*	16

* Nelle province di: Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste.






* Al 12 marzo 2018 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.



D.O.C.G.	D.O.C.	DENOMINAZIONI				VITIGNI
		ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
			🍷			Picolit (min. 85%).*
			🍷			Tai (min. 85%).*
			🍷			Verduzzo Friulano (100%).
			🍷			Friulano (min. 50%) Sauvignon (dal 20% al 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 20% al 30%), Ribolla Gialla (max. 10%).*
		🍷	🍷			Terrano (min. 70%).*
		🍷	🍷			Rosso: Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Pinot Nero (min. 85%).* Bianco: Chardonnay e/o Malvasia Istriana e/o Pinot Bianco e/o Picolit e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italoico e/o Sauvignon e/o Friulano (min. 85%), Müller Thurgau e/o Traminer Aromatico (max. 15%), Ribolla Gialla.
		🍷	🍷		🍷	Rosso: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso, da soli o congiuntamente. Bianco: Chardonnay, Friulano, Malvasia istriana, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Ribolla gialla, da soli o congiuntamente. Spumante: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero (vinificato in bianco) da soli o congiuntamente.
		🍷	🍷	🍷	🍷	Rosso e Rosato: Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco dal Peduncolo Rosso e/o (min. 90%).* Bianco: Friulano e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Verduzzo Friulano e/o Sauvignon e/o Chardonnay e/o Malvasia Istriana e/o Traminer Aromatico (min. 90%).
		🍷	🍷	🍷	🍷	Rosso: Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 50%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco Nostrano (max. 50%).* Bianco: Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Verduzzo Friulano e/o Sauvignon, e/o Chardonnay e/o Malvasia Istriana (max. 50%), Traminer Aromatico, Riesling Italoico, Müller Thurgau, Riesling Renano. Rosato: Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco Nostrano e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).
		🍷	🍷			Rosso: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pignolo, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco Nostrano, Schioppettino, Tazzelenghe (min. 85%).* Bianco: Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico (min. 85%).
		🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero o Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano, Pinot Nero (min. 95%). Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere, Merlot, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, (min. 95%).*
		🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Chardonnay e/o Malvasia e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italoico e/o Riesling Renano e/o Sauvignon e/o Verduzzo e/o Tocai Friulano e/o Malvasia Istriana e/o Moscato Giallo e/o Traminer aromatico e/o Verduzzo Friulano (min. 85%). Rosso e Rosato: Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot Nero e/o Franconia e/o Schioppettino e/o Refosco dal Peduncolo Rosso e/o Pignolo, Moscato Rosa (min. 85%).*
		🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Tocai Friulano (min. 60%), Chardonnay e/o Pinot Bianco (max. 30%) o Pinot Grigio, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico, Sauvignon, Malvasia, Riesling, Pinot Nero (min. 85%). Rosso e Rosato: Merlot (min. 60%), Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Carmenere (max. 30%) o Refosco dal Peduncolo Rosso, Franconia (min. 85%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Lison-Pramaggiore					Bianco: Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). Rosso: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
Prosecco					Glera (min. 85%), Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (max. 15%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

EMILIA ROMAGNA



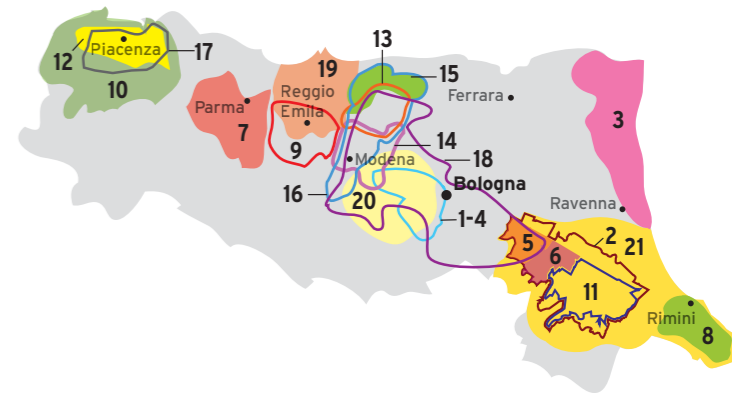
D.O.C.G.

Colli Bolognesi Pignoletto*	1
Romagna Albana	2

D.O.C.

Bosco Eliceo	3
Colli Bolognesi	4
Colli d'Imola	5
Colli di Faenza	6
Colli di Parma	7
Colli di Rimini	8
Colli di Scandiano e di Canossa	9
Colli Piacentini	10
Colli Romagna Centrale	11
Gutturnio	12
Lambrusco di Sorbara	13
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	14
Lambrusco Salamino di Santa Croce	15
Modena o Di Modena	16
Ortrugo dei Colli Piacentini o	
Ortrugo-Colli Piacentini	17
Pignoletto*	18
Reggiano	19
Reno	20
Romagna	21

* Al 12 marzo 2018 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Colli Bolognesi Pignoletto					Pignoletto (min. 95%).*
Romagna Albana					Albana (min. 95%).*
Bosco Eliceo					Rosso: Fortana e/o Merlot (min. 85%).* Bianco: Trebbiano Romagnolo (min. 70%), Sauvignon e/o Malvasia di Candia (max. 30), Sauvignon.
Colli Bolognesi					Rosso: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (min. 85%).* Bianco: Sauvignon, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling Italico, Chardonnay (min. 85%).
Colli d'Imola					Rosso: Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon (min. 85%).* Bianco: Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay (min. 85%).
Colli di Faenza					Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon (dal 40% al 60%), Ancellotta e/o Ciliegiole e/o Merlot e/o Sangiovese (dal 40% al 60%).* Bianco: Chardonnay (dal 40% al 60%), Pignoletto e/o Pinot Bianco e/o Sauvignon e/o Trebbiano Romagnolo (dal 40% al 60%).
Colli di Parma					Rosso: Barbera (dal 60% al 75%), Bonarda e/o Croatina (dal 25% al 40%), Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Bonarda (min.85%), Lambrusco Maestri (max. 15%).* Bianco: Pinot Nero e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco o Malvasia di Candia, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio (min. 85%).
Colli di Rimini					Rosso: Sangiovese (dal 60% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 15% al 25%), Merlot e/o Barbera e/o Ciliegiole e/o Terrano e/o Montepulciano e/o Ancellotta (max. 25%).* Bianco: Trebbiano Romagnolo (dal 50% al 70%), Biancame e/o Mostosa (dal 30% al 50%), Pignoletto e/o Chardonnay e/o Riesling Italico e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Müller Thurgau (max. 15%).
Colli di Scandiano e di Canossa					Rosso e Rosato: Lambrusco e/o Lambrusco Grasparossa (min. 85%), Lambrusco Marani e/o Lambrusco Montericcio e/o Ancellotta e/o Malbo Gentile e/o Croatina (max. 15%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Marzemino, Sgavetta.* Bianco: Spermola (min. 85%), Malvasia di Candia e/o Trebbiano Romagnolo e/o Pinot Grigio e/o Pinot Bianco (max. 15%), Malvasia di Candia (max. 5%), Sauvignon o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (min. 15%).
Colli Piacentini					Rosso: Pinot Nero e/o Barbera e/o Croatina (min. 60%), Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (min. 85%).* Bianco: Malvasia di Candia e Moscato Bianco (dal 20% al 50%), Ortrugo e Trebbiano Romagnolo (dal 20% 50%), Bervedino e/o Sauvignon (max. 30%) o Malvasia di Candia Aromatica (dal 20% al 50%), Ortrugo e Trebbiano Romagnolo (dal 20% al 65%) o Ortrugo (dal 35% al 65%), Malvasia di Candia Aromatica e Moscato Bianco (dal 10% al 20%), Sauvignon e Trebbiano Romagnolo (dal 15% al 30%) o Pinot Nero (min. 85%) e Chardonnay (max. 15%) o Santa Maria e Melara (min. 60%), Bervedino e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo (max. 40%) o Malvasia di Candia Aromatica e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo e/o Marsanne (min. 85%).
Colli Romagna Centrale					Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon (dal 50% al 60%), Sangiovese e/o Merlot e/o Barbera e/o Ciliegiole (dal 40% al 50%).* Bianco: Chardonnay (dal 50% al 60%), Bombino e/o Sauvignon e/o Trebbiano e/o Pinot Bianco (dal 40% al 50%).
Gutturnio					Barbera (dal 55% al 70%), Croatina (dal 30% al 45%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

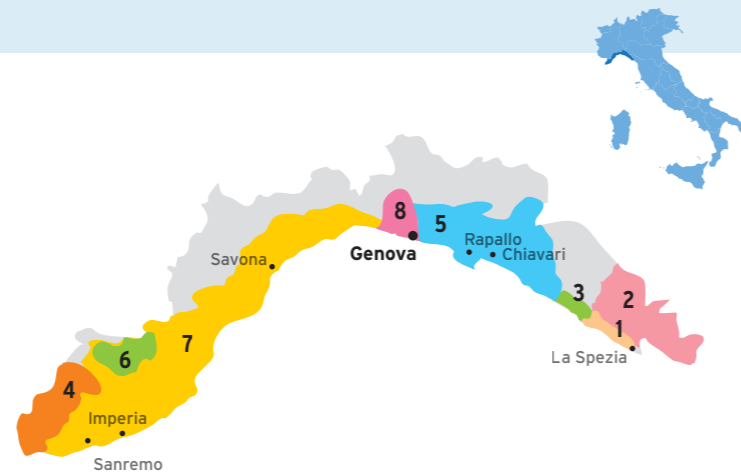
DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Lambrusco di Sorbara					Rosso e Rosato: Lambrusco di Sorbara (min. 60%), Lambrusco Salamino (max. 40%), altri Lambruschi (max. 15%).*
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro					Rosso e Rosato: Lambrusco Grasparossa (min. 85%), altri Lambruschi e/o Malbo Gentile (max. 15%).*
Lambrusco Salamino di Santa Croce					Rosso e Rosato: Lambrusco Salamino (min. 85%), altri Lambruschi e/o Ancellotta e/o Fortana (max. 15%).*
Modena o Di Modena					Rosso e Rosato: Lambrusco Grasparossa e/o Lambrusco Salamino e/o Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco Marani e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Montericcio e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco a foglia frastagliata (min. 30%), Acelotta e/o Fortana (max. 15%).* Bianco: Montuni e/o Pignoletto e/o Trebbiano (min. 85%).
Ortrugo dei Colli Piacentini o Ortrugo-Colli Piacentini					Ortrugo (min. 90%).*
Pignoletto					Grechetto gentile (min. 85%).*
Reggiano					Rosso e Rosato: Ancellotta (dal 30% al 60%), Lambrusco di Sorbara e/o Malbo Gentile e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Grasparossa e/o Sangiovese e/o Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Marzemino e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco Viadanese e/o Lambrusco a foglia frastagliata e/o Fogarina, Malbo Gentile, Lambrusco Barghi.* Bianco: Lambrusco Marani e/o Lambrusco Salamino e/o Lambrusco Montericcio e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco di Sorbara e/o Malbo Gentile (100%).
Reno					Albana e/o Trebbiano Romagnolo (min. 40%) o Montù e Pignoletto (min. 85%).*
Romagna					Rosso: Sangiovese (dall'85% al 95%) o Cagnina (min. 85%).* Bianco: Albana (min. 95%) o Bombino Bianco (min. 85%) o Trebbiano Romagnolo (min. 85%).

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

LIGURIA

D.O.C.

- Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà 1
- Colli di Luni..... 2
- Colline di Levante..... 3
- Dolceacqua o Rossese di Dolceacqua 4
- Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino..... 5
- Pornassio o Ormeasco di Pornassio 6
- Riviera Ligure di Ponente 7
- Val Polcèvera 8



DENOMINAZIONI

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà		🍷			Bosco (min. 40%), Albarola e/o Vermentino (max. 40%).*
Colli di Luni	🍷	🍷			Bianco: Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. Rosso: Sangiovese (min. 50%).*
Colline di Levante	🍷	🍷			Bianco: Vermentino (min. 40%), Albarola (min. 20%), Bosco (min. 5%). Rosso: Sangiovese (min. 30%), Cilieggiolo (min. 20%).*
Dolceacqua o Rossese di Dolceacqua	🍷				Rossese (min. 95%).*
Golfo del Tigullio o Portofino	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Vermentino e/o Bianchetta Genovese (min. 60%), Scimiscià, Moscato Bianco. Rosso e Rosato: Cilieggiolo e/o Dolcetto (min. 60%).*
Pornassio o Ormeasco di Pornassio	🍷		🍷		Ormeasco o Dolcetto (min. 95%).*
Riviera Ligure di Ponente	🍷	🍷		🍷	Bianco: Pigato o Granaccia o Vermentino o Moscato (min. 95%). Rosso: Rossese (min. 90%).*
Val Polcèvera	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Vermentino e/o Bianchetta Genovese e/o Albarola (min. 60%). Rosso e Rosato: Dolcetto e/o Sangiovese e/o Cilieggiolo (min. 60%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

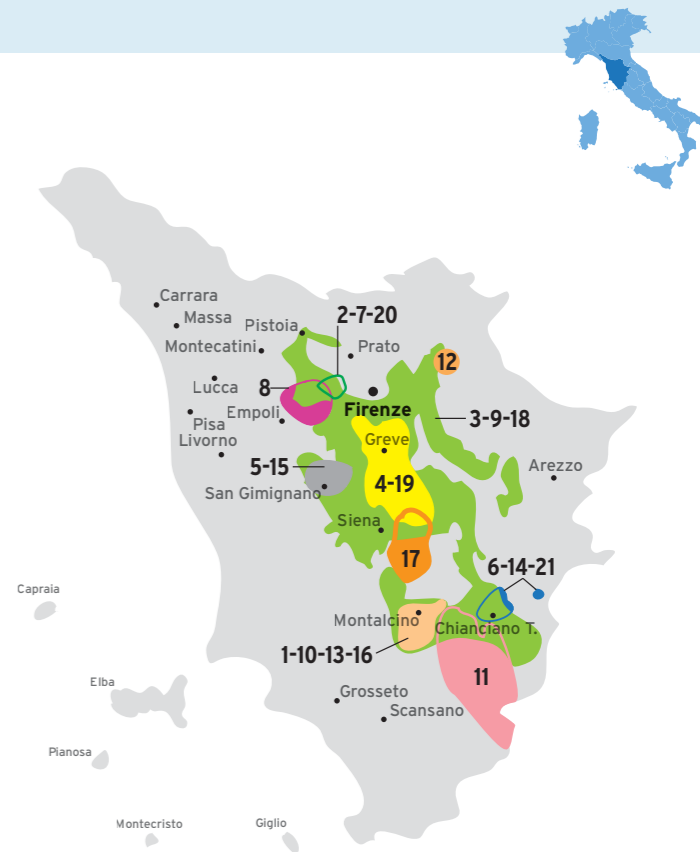
TOSCANA "IL CUORE ANTICO"

D.O.C.G.

- Brunello di Montalcino 1
- Carmignano 2
- Chianti..... 3
- Chianti Classico 4
- Vernaccia di San Gimignano..... 5
- Vino Nobile di Montepulciano 6

D.O.C.

- Barco Reale di Carmignano 7
- Bianco dell'Empolese..... 8
- Colli dell'Etruria Centrale..... 9
- Moscadello di Montalcino..... 10
- Orcia..... 11
- Pomino..... 12
- Rosso di Montalcino 13
- Rosso di Montepulciano 14
- San Gimignano..... 15
- Sant'Antimo 16
- Val d'Arbia 17
- Vin Santo del Chianti 18
- Vin Santo del Chianti Classico 19
- Vin Santo di Carmignano..... 20
- Vin Santo di Montepulciano 21



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Brunello di Montalcino					Sangiovese (100%).
Carmignano					Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (dal 10% al 20%), Trebbiano Toscano e/o Canaiolo Bianco e/o Malvasia del Chianti (max. 10%).*
Chianti					Sangiovese (min. 70%).*
Chianti Classico					Sangiovese (min. 80%).*
Vernaccia di San Gimignano					Vernaccia (min. 85%).*
Vino Nobile di Montepulciano					Prugnolo Gentile (min. 70%), Canaiolo Nero (max. 20%).*
Barco Reale di Carmignano					Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (dal 10% al 20%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia e/o Canaiolo Bianco (max. 10%).*
Bianco dell'Empolese					Trebbiano Toscano (min. 60%).*
Colli dell'Etruria Centrale					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
Moscadello di Montalcino					Moscato Bianco (min. 85%).*
Orcia					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
Pomino					Bianco: Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Grigio (min. 70%), Trebbiano Toscano. Rosso: Sangiovese (min. 50%), Pinot Nero e/o Merlot (max. 50%).*
Rosso di Montalcino					Sangiovese (100%).
Rosso di Montepulciano					Sangiovese (min. 70%).*
San Gimignano					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 30%), Malvasia del Chianti (max. 50%), Vernaccia di San Gimignano (max. 20%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah e/o Pinot Nero (max. 40%).*
Sant'Antimo					Bianco: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
Val d'Arbia					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga (dal 30% al 50%), Chardonnay, Grechetto, Pinot Bianco, Sauvignon, Vermentino. Rosato: Sangiovese (min. 50%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Vin Santo del Chianti					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 70%). Occhio di Pernice: Sangiovese (min. 50%).*
Vin Santo del Chianti Classico					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 60%). Occhio di Pernice: Sangiovese (min. 80%).*
Vin Santo di Carmignano					Bianco: Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca lunga da soli o congiuntamente (min. 75%).* Occhio di Pernice: Sangiovese (min. 50%)*
Vin Santo di Montepulciano					Bianco: Malvasia Bianca e/o Grechetto e/o Trebbiano Toscano (min. 70%).

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

TOSCANA "L'ALTRA TOSCANA"

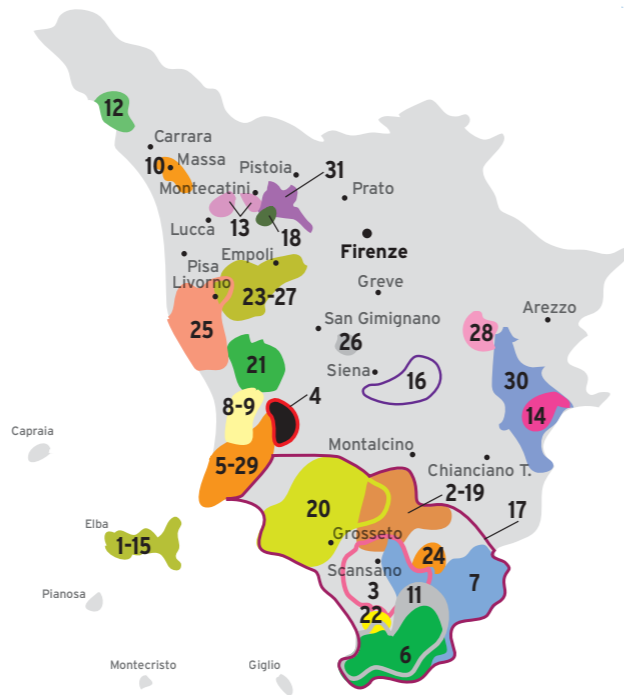


D.O.C.G.

- Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba..... 1
- Montecucco Sangiovese 2
- Morellino di Scansano..... 3
- Suvereto 4
- Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia 5

D.O.C.

- Ansonica Costa dell'Argentario 6
- Bianco di Pitigliano 7
- Bolgheri 8
- Bolgheri Sassicaia 9
- Candia dei Colli Apuani 10
- Capalbio 11
- Colli di Luni..... 12
- Colline Lucchesi 13
- Cortona 14
- Elba 15
- Grance Senesi..... 16
- Maremma Toscana 17
- Montecarlo 18
- Montecucco 19
- Monteregio di Massa Marittima 20
- Montescudaio 21
- Parrina 22
- San Torpè 23
- Sovana 24
- Terratico di Bibbona..... 25
- Terre di Casole..... 26
- Terre di Pisa..... 27
- Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra 28
- Val di Cornia 29
- Valdichiana Toscana 30
- Valdinievole..... 31



D.O.C.G.
D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Elba Aleatico Passito					Aleatico (100%).
Montecucco Sangiovese					Sangiovese (min. 90%).*
Morellino di Scansano					Sangiovese (min. 85%).*
Suvereto					Cabernet Sauvignon e/o Merlot (100%).
Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia					Sangiovese (min. 40%), Cabernet Sauvignon e Merlot (max. 60%).*
Ansonica Costa dell'Argentario					Ansonica (min. 85%).*
Bianco di Pitigliano					Trebbiano Toscano (dal 40% al 100%), Greco e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Verdello e/o Grechetto e/o Ansonica e/o Viognier e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Riesling Italico (max. 60%).*
Bolgheri					Bianco: Vermentino (max. 70%), Sauvignon (max. 40%), Trebbiano Toscano (max. 40%). Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Cabernet Franc (da 0 a 100%), Syrah e/o Sangiovese (max. 50%).*
Bolgheri Sassicaia					Cabernet Sauvignon (min. 80%).*
Candia dei Colli Apuani					Bianco: Vermentino (min. 70%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 60% all'80%), Merlot (max. 20%), Vermentino Nero, Barsagliana.*
Capalbio					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%) o Vermentino (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%) o Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
Colli di Luni					Bianco: Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. Rosso: Sangiovese (min. 50%).*
Colline Lucchesi					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 40% all'80%), Greco e/o Grechetto e/o Vermentino e/o Malvasia del Chianti e/o Chardonnay e/o Sauvignon (dal 10% al 60%). Rosso: Sangiovese (dal 45% all'80%), Canaiolo e/o Cilieggiolo e/o Merlot e/o Syrah (dal 10% al 50%).*
Cortona					Bianco: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon (min. 85%) o Trebbiano Toscano e/o Grechetto e/o Malvasia Bianca (min. 70%). Rosso: Syrah (dal 50% al 60%), Merlot (dal 10% al 20%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
Elba					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 10% al 70%), Ansonica e/o Vermentino (dal 10% al 70%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 60%).*
Grance Senesi					Bianco: Trebbiano e/o Malvasia Bianca Lunga (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 60%), Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI					VITIGNI
	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
Maremma Toscana					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Trebbiano Toscano e/o Malvasia (100%), Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier. Rosato: Sangiovese e/o Ciliegiolo (min. 40%). Rosso: Sangiovese (min. 40%), Alicante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Syrah.*
Montecarlo					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 30% al 60%), Sémillon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne (dal 40% al 70%). Rosso: Sangiovese (dal 50% al 75%), Canaiolo Nero e/o Merlot e/o Syrah (dal 15% al 40%), Ciliegiolo e/o Colorino e/o Malvasia Nera di Lecce e/o di Brindisi e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (dal 10% al 30%).*
Montecucco					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Malvasia Bianca e/o Grechetto Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 70%). Rosato: Sangiovese e/o Ciliegiolo (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 70%).*
Monteregio di Massa Marittima					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 50%), Viognier. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
Montescudaio					Bianco: Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, (min. 85%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
Parrina					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 10% al 30%), Ansonica (dal 30% al 50%), Vermentino (dal 20% al 40%), Chardonnay e/o Sauvignon (max. 20%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
San Torpè					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Sauvignon, Vermentino o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga, (max. 100%). Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
Sovana					Sangiovese (min. 50%), Merlot, Aleatico.*
Terratico di Bibbona					Bianco: Vermentino (min. 50%), Trebbiano Toscano. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 35%), Merlot (min. 35%), Cabernet Sauvignon, Syrah.*
Terre di Casole					Bianco: Chardonnay (min. 50%), Trebbiano, Vermentino. Rosso: Sangiovese (dal 60% all'80%).*
Terre di Pisa					Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (dal 20% al 70%).*
Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra					Bianco: Chardonnay (dal 40% all'80%), Malvasia Bianca Lunga (max. 30%), Trebbiano Toscano (max. 20%) o Malvasia Bianca Lunga (dal 40% all'80%), Chardonnay (max. 30%). Rosato: Merlot (dal 40% 80%), Cabernet Sauvignon (max. 35%), Syrah (max. 35%). Rosso: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Sangiovese (min. 85%).*
Val di Cornia					Bianco: Vermentino (max. 50%), Trebbiano Toscano e/o Ansonica e/o Viognier e/o Malvasia Bianca Lunga (max. 50%) o Ansonica (min. 85%).* Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot (max. 50%), Ciliegiolo oppure Aleatico (100%).
Valdichiana Toscana					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 20%), Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Grechetto e/o Pinot Grigio (max. 80%) o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (max. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (min. 50%).*
Valdinievole					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 70%). Rosso: Sangiovese (min. 35%), Canaiolo Nero (min. 20%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

MARCHE

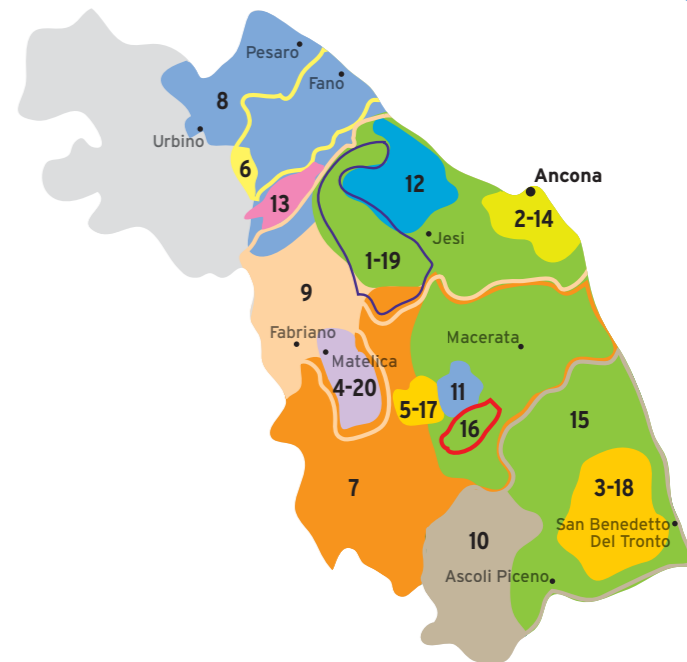


D.O.C.G.

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva	1
Cònero	2
Offida	3
Verdicchio di Matelica Riserva	4
Vernaccia di Serrapetrona	5

D.O.C.

Bianchello del Metauro	6
Colli Maceratesi	7
Colli Pesaresi	8
Esino	9
Falerio	10
I Terreni di Sanseverino	11
Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba	12
Pergola	13
Rosso Cònero	14
Rosso Piceno o Piceno	15
San Ginesio	16
Serrapetrona	17
Terre di Offida	18
Verdicchio dei Castelli di Jesi	19
Verdicchio di Matelica	20



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva					Verdicchio (min. 85%).*
Cònero					Montepulciano (min. 85%), Sangiovese (max. 15%).*
Offida					Bianco: Passerina o Pecorino (min. 85%). Rosso: Montepulciano (min. 85%).*
Verdicchio di Matelica Riserva					Verdicchio (min. 85%).*
Vernaccia di Serrapetrona					Vernaccia Nera (min. 85%).*
Bianchetto del Metauro					Bianchetto (min. 95%), Malvasia Toscana (max. 5%).*
Colli Maceratesi					Bianco: Maceratino (min. 70%), Incrocio Bruni 54 e/o Pecorino e/o Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Grechetto, Ribona. Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Cilieggiolo e/o Lacrima e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Vernaccia Nera (max. 50%).*
Colli Pesaresi					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Biancame e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero e/o Riesling Italo e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco (min. 75%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 70%).*
Esino					Bianco: Verdicchio (min. 50%). Rosso: Sangiovese e/o Montepulciano (min. 60%).*
Falerio					Trebbiano Toscano (dal 20% al 50%), Passerina (dal 10% al 30%), Pecorino (dal 10% al 30%).*
I Terreni di Sanseverino					Vernaccia Nera (min. 50%) o Montepulciano (min. 60%).*
Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba					Lacrima (min. 85%).*
Pergola					Rosso e Rosato: Aleatico (min. 60%).*
Rosso Cònero					Montepulciano (min. 85%).*
Rosso Piceno o Piceno					Montepulciano (dal 35% all'85%), Sangiovese (dal 15% al 50%).*
San Ginesio					Sangiovese (min. 50%), Vernaccia Nera e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Merlot e/o Cilieggiolo (min. 35%) o Aleatico (min. 85%).*
Serrapetrona					Vernaccia Nera (min. 85%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Terre di Offida					Passerina (min. 85%).*
Verdicchio dei Castelli di Jesi					Verdicchio (min. 85%).*
Verdicchio di Matelica					Verdicchio (min. 85%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

UMBRIA

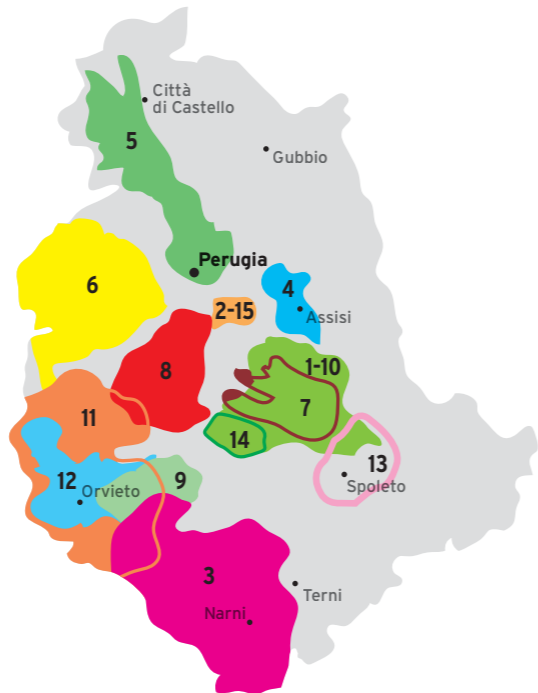


D.O.C.G.

- Montefalco Sagrantino 1
- Torgiano Rosso Riserva 2

D.O.C.

- Amelia 3
- Assisi 4
- Colli Altotiberini 5
- Colli del Trasimeno o Trasimeno 6
- Colli Martani 7
- Colli Perugini 8
- Lago di Corbara 9
- Montefalco 10
- Orvieto 11
- Rosso Orvietano o Orvietano Rosso 12
- Spoletino 13
- Todi 14
- Torgiano 15



D.O.C.G.
D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Montefalco Sagrantino					Sagrantino (100%).
Torgiano Rosso Riserva					Sangiovese (min. 70%).*
Amelia					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia Toscana, Grechetto. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cilieggiolo, Merlot.*
Assisi					Bianco: Trebbiano (dal 50 % al 70%), Grechetto (dal 10% al 30%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 50% al 70%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (dal 10% al 30%).*
Colli Altotiberini					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
Colli del Trasimeno o Trasimeno					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 40%), Grechetto e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Grigio (min. 30%), Vermentino, Pinot Nero. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 40%), Cilieggiolo e/o Gamay e/o Merlot e/o Cabernet (min. 30%).*
Colli Martani					Bianco: Trebbiano (min. 50%), Grechetto e/o Chardonnay e/o Pinot Nero, Grechetto di Todi, Sauvignon. Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Vernaccia Nera, Merlot.*
Colli Perugini					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto e/o Chardonnay e/o Pinot Nero e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio, Vermentino. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
Lago di Corbara					Bianco: Grechetto e Sauvignon (min. 60%), Chardonnay, Vermentino. Rosso: Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot Nero e/o Sangiovese (min. 70%).*
Montefalco					Bianco: Grechetto (min. 50%), Trebbiano Toscano (dal 20% al 35%). Rosso: Sangiovese (dal 60% al 70%), Sagrantino (dal 10% al 15%).*
Orvieto					Trebbiano Toscano e Grechetto (min. 60%).*
Rosso Orvietano o Orvietano Rosso					Aleatico e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Canaiolo e/o Cilieggiolo e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Pinot Nero e/o Sangiovese (min. 70%).*
Spoletino					Trebbiano Spoletino (min. 50%).*
Todi					Bianco: Grechetto (min. 50%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Merlot.*
Torgiano					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 50% al 70%), Chardonnay e/o Pinot Nero, Riesling Italo (max. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot.*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

LAZIO

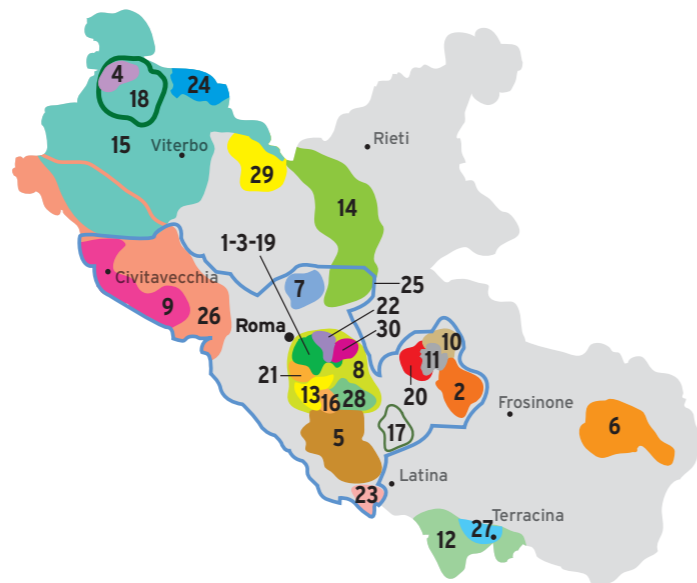


D.O.C.G.

Cannellino di Frascati	1
Cesanese del Piglio o Piglio	2
Frascati Superiore	3

D.O.C.

Aleatico di Gradoli	4
Aprilia	5
Atina	6
Bianco Capena	7
Castelli Romani	8
Cerveteri	9
Cesanese di Affile o Affile	10
Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano ..	11
Circeo	12
Colli Albani	13
Colli della Sabina	14
Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia	15
Colli Lanuvini	16
Cori	17
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone	18
Frascati	19
Genazzano	20
Marino	21
Montecompatri Colonna o Montecompatri o Colonna	22
Nettuno	23
Orvieto	24
Roma	25
Tarquinia	26
Terracina o Moscato di Terracina	27
Velletri	28
Vignanello	29
Zagarolo	30



D.O.C.G.	D.O.C.	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI	*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.
		Cannellino di Frascati		🍷			Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (max. 30%).*	
		Cesanese del Piglio o Piglio	🍷				Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 90%).*	
		Frascati Superiore		🍷			Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (max. 30%).*	
		Aleatico di Gradoli	🍷				Aleatico (95%).*	
		Aprilia	🍷	🍷	🍷		Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay (dal 5% al 35%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet e/o Merlot (dal 5% al 25%).*	
		Atina	🍷	🍷			Bianco: Semillon (min. 85%). Rosso: Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (min. 85%) oppure Cabernet Sauvignon (min. 50%), Syrah (10%), Merlot (10%), Cabernet Franc (10%).*	
		Bianco Capena		🍷			Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata e/o Malvasia del Lazio (max. 55%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Giallo (max. 25%), Bellone e/o Bombino (max 20%).*	
		Castelli Romani	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata, Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano (max. 70%). Rosso e Rosato: Cesanese e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Nero Buono e/o Sangiovese (min. 85%).*	
		Cerveteri	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia di Candia, Procanico (max. 35%). Rosso e Rosato: Sangiovese e Montepulciano (60% di cui almeno il 25% di uno dei due vitigni), Merlot (max. 35%).*	
		Cesanese di Affile o Affile	🍷			🍷	Cesanese di Affile (min. 90%).*	
		Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano	🍷			🍷	Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 85%).*	
		Circeo	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Trebbiano Toscano (min. 55%), Chardonnay (30%), Malvasia del Lazio (30%). Rosso e Rosato: Merlot (min. 55%), Sangiovese e Cabernet Sauvignon (max. 30%).*	
		Colli Albani		🍷		🍷	Malvasia di Candia (max. 60%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano di Soave (dal 25% al 50%), Malvasia del Lazio o Malvasia Puntinata (dal 5% al 45%).*	
		Colli della Sabina	🍷	🍷			Bianco: Malvasia del Lazio (min. 50%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo (dal 5% al 35%). Rosso: Sangiovese (dal 40% al 70%) e Montepulciano (dal 15% al 40%).*	
		Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Trebbiano Toscano (dal 40% all'80%), Malvasia del Lazio e/o Malvasia Toscana, Procanico, Grechetto (max. 30%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 50% al 65%), Montepulciano, Merlot, Violone, Canaiolo (dal 20% al 45%).*	
		Colli Lanuvini	🍷	🍷		🍷	Bianco: Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Verde e/o Trebbiano Giallo (min. 30%). Rosso: Merlot (min. 50%), Montepulciano e/o Sangiovese (min. 35%).*	

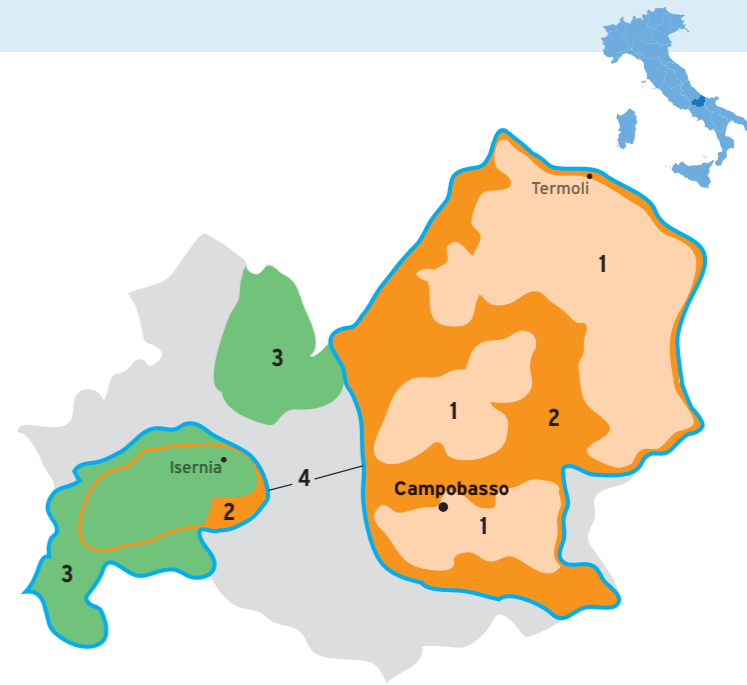
DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Cori	🍷	🍷			Bianco: Bellone (min. 50%), Malvasia del Lazio (min. 20%), Greco (min. 15%). Rosso: Nero Buono (min. 50%), Montepulciano (min. 20%), Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 15%)*.
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone		🍷		🍷	Trebbiano Toscano (dal 50% al 65%), Trebbiano Giallo (dal 25% al 40%), Malvasia Bianca Lunga e/o Malvasia del Lazio (dal 10% al 20%)*.
Frascati		🍷		🍷	Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (max. 30%)*.
Genazzano	🍷	🍷			Bianco: Malvasia di Candia (min. 85%). Rosso: Cilieggiolo (min. 85%)*.
Marino		🍷		🍷	Malvasia di Candia o Malvasia del Lazio, Trebbiano Verde, Bellone, Greco, Bombino (min. 50%)*.
Montecompatri Colonna o Montecompatri o Colonna		🍷			Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano, Trebbiano Verde e Trebbiano Giallo (min. 30%)*.
Nettuno	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Bellone (dal 30% al 70%), Trebbiano Toscano (dal 30% al 50%). Rosato: Sangiovese (min. 40%), Trebbiano Toscano (min. 40%). Rosso: Merlot (dal 30% al 50%), Sangiovese (dal 30% al 50%)*.
Orvieto		🍷			Trebbiano Toscano e Grechetto (min. 60%)*.
Roma	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Malvasia del Lazio (min. 50%), Bellone e/o Bombino e/o Greco Bianco e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano Verde (min. 35%). Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 50%), Cesanese Comune e/o Cesanese di Affile e/o Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Syrah (min. 35%)*.
Tarquinia	🍷	🍷	🍷		Bianco: Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo (min. 50%), Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (max. 35%). Rosso e Rosato: Sangiovese e Montepulciano (min. 60%, ciascuno min. 25%), Cesanese Comune (max. 25%)*.
Terracina o Moscato di Terracina		🍷		🍷	Moscato di Terracina (min. 85%)*.
Velletri	🍷	🍷		🍷	Bianco: Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano, Trebbiano Verde e Trebbiano Giallo (min. 30%). Rosso: Sangiovese (dal 10% al 45%), Montepulciano (dal 30% al 50%), Cesanese Comune e/o Cesanese di Affile (min. 10%)*.
Vignanello	🍷	🍷		🍷	Bianco: Trebbiano Giallo e/o Trebbiano Toscano (min. 70%), Malvasia di Candia e/o Malvasia del Chianti, Greco (max. 30%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cilieggiolo (min. 40%)*.
Zagarolo		🍷			Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Verde e/o Trebbiano Giallo (min. 30%)*.

MOLISE

D.O.C.

Biferno	1
Molise o del Molise.....	2
Pentro d'Isernia o Pentro.....	3
Tintilia del Molise*.....	4

* Nelle province di: Isernia e Campobasso.



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Biferno	🍷	🍷	🍷		Bianco: Trebbiano Toscano (dal 60% al 70%). Rosso e Rosato: Montepulciano (dal 70% all'80%), Aglianico (dal 15% al 20%)*.
Molise o del Molise	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Moscato Bianco, Chardonnay, Falanghina, Greco Bianco, Pinot Bianco, Sauvignon, Trebbiano, (min. 85%). Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 85%), Aglianico, Tintilia, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
Pentro di Isernia o Pentro	🍷	🍷	🍷		Bianco: Trebbiano Toscano (dal 60% al 70%), Bombino Bianco (dal 30% al 40%). Rosso e Rosato: Montepulciano (dal 75% all'80%), Tintilia (dal 20% al 25%)*.
Tintilia del Molise	🍷		🍷		Rosso e Rosato: Tintilia (min. 95%)*.

ABRUZZO

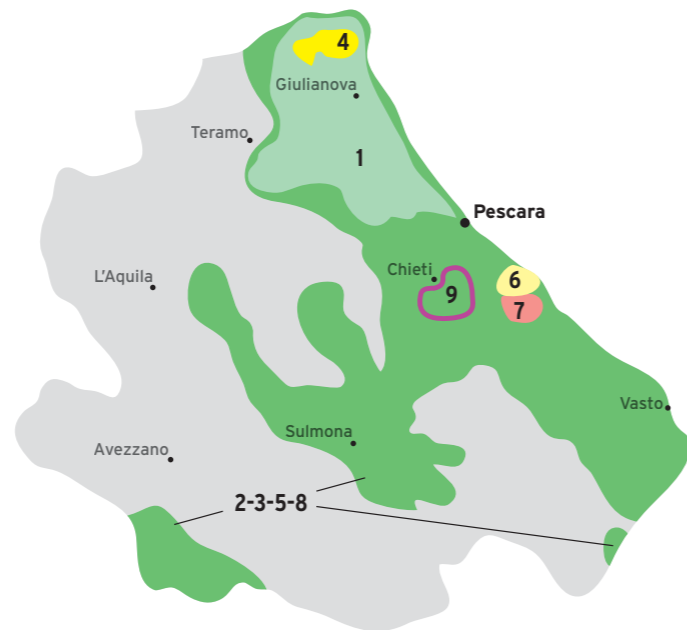


D.O.C.G.

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 1

D.O.C.

Abruzzo 2
 Cerasuolo d'Abruzzo 3
 Controguerra 4
 Montepulciano d'Abruzzo 5
 Ortona 6
 Terre Tollesi o Tullum 7
 Trebbiano d'Abruzzo 8
 Villamagna 9



DENOMINAZIONI

D.O.C.G. D.O.C.	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane					Montepulciano (min. 90%).*
	Abruzzo					Bianco: Trebbiano Abruzzese e/o Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot Nero, Moscato, Riesling, Sauvignon, Traminer. Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 80%) Pinot Nero.*
	Cerasuolo d'Abruzzo					Montepulciano (min. 85%).*
	Controguerra					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 50%), Passerina (min. 10%), Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, Malvasia. Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
	Montepulciano d'Abruzzo					Montepulciano (min. 85%).*
	Ortona					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 70%). Rosso: Montepulciano (min. 95%).*
	Terre Tollesi o Tullum					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 75%), Chardonnay, Moscato, Malvasia, Falanghina, Passerina, Pecorino. Rosso: Montepulciano (min. 90%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese.*
	Trebbiano d'Abruzzo					Trebbiano Abruzzese e/o Bombino Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 85%).*
	Villamagna					Montepulciano (min. 95%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

CAMPANIA

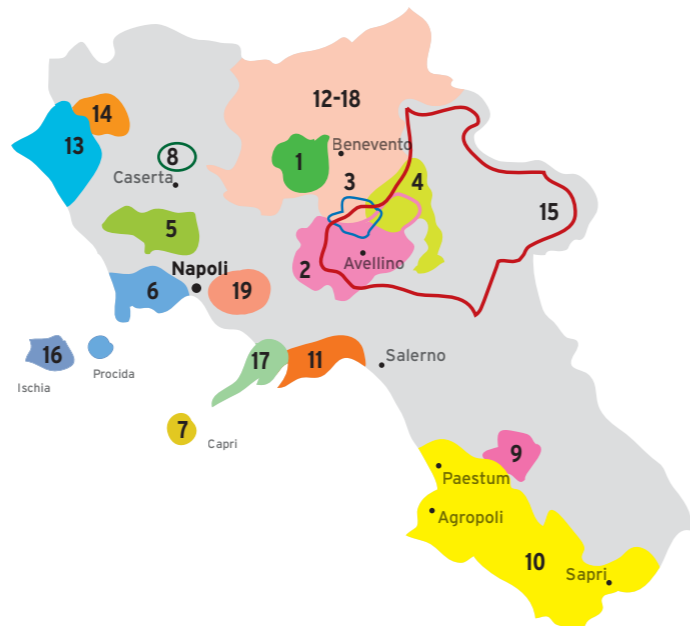


D.O.C.G.

Aglianico del Taburno.....	1
Fiano di Avellino	2
Greco di Tufo.....	3
Taurasi	4

D.O.C.

Aversa	5
Campi Flegrei.....	6
Capri.....	7
Casavecchia di Pontelatone.....	8
Castel San Lorenzo.....	9
Cilento.....	10
Costa d'Amalfi	11
Falanghina del Sannio.....	12
Falerno del Massico.....	13
Galluccio	14
Irpinia.....	15
Ischia	16
Penisola Sorrentina	17
Sannio.....	18
Vesuvio.....	19











D.O.C.G.
D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Aglianico del Taburno					Aglianico (min. 85%).*
Fiano di Avellino					Fiano (min. 85%), Greco e/o Coda di Volpe Bianca e/o Trebbiano Toscano (max. 15%).*
Greco di Tufo					Greco (min. 85%), Coda di Volpe Bianca (max. 15%).*
Taurasi					Aglianico (min. 85%).*
Aversa					Asprinio (min. 85%).*
Campi Flegrei					Bianco: Falanghina (dal 50% al 70%). Rosso e Rosato: Piediroso (min. 50%), Aglianico (max. 30%).*
Capri					Bianco: Falanghina (min. 50%), Greco (max. 30%). Rosso: Piediroso (min. 80%).*
Casavecchia di Pontelatone					Casavecchia (min. 85%).*
Castel San Lorenzo					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 50% al 60%), Malvasia Bianca (dal 30% al 40%). Rosso e Rosato: Barbera (dal 60% all'80%), Sangiovese (dal 20% al 30%), Aglianicone.*
Cilento					Bianco: Fiano (dal 60% al 65%), Trebbiano Toscano (dal 20% al 30%), Greco e/o Malvasia Bianca (dal 10% al 15%). Rosato: Sangiovese (dal 70% all'80%), Aglianico (dal 10% al 15%). Rosso: Aglianico (dal 60% al 75%), Primitivo e/o Piediroso (dal 15% al 20%).*
Costa d'Amalfi					Bianco: Falanghina (min. 40%) o Falanghina e Biancolella (min. 40%), Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (dal 40% al 60%). Rosso e Rosato: Piediroso (min. 30%), Sciascinoso e/o Aglianico (max. 50%), Tintore (min. 20%).*
Falanghina del Sannio					Falanghina (min. 85%).*
Falerno del Massico					Bianco: Falanghina (min. 85%). Rosso: Aglianico (min. 60%), Piediroso (max. 40%), Primitivo.*
Galluccio					Bianco: Falanghina (min. 70%). Rosso e Rosato: Aglianico (min. 70%).*
Irpinia					Bianco: Greco (dal 40% al 50%), Fiano (dal 40% al 50%), Coda di Volpe, Falanghina. Rosso e Rosato: Aglianico (min. 70%), Sciascinoso.*
Ischia					Bianco: Forastera (dal 45% al 70%), Biancolella (dal 30% al 55%). Rosso e Rosato: Guarnaccia (dal 45 al 70%), Piediroso (dal 30% al 55%).*
Penisola Sorrentina					Bianco: Falanghina e/o Biancolella e/o Greco (min. 60%). Rosso: Piediroso e/o Sciascinoso (min. 60%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Sannio					Bianco: Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca (min. 50%) o Aglianico e/o Falanghina (min. 70%), Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Aglianico, Barbera, Piediroso, Sciascinoso.*
Vesuvio					Bianco: Coda di Volpe e/o Verdeca (min. 80%), Greco e/o Falanghina (max. 20%). Rosso e Rosato: Piediroso e/o Sciascinoso (min. 80%), Aglianico (max. 20%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

BASILICATA



D.O.C.G.

Aglianico del Vulture Superiore 1

D.O.C.

Aglianico del Vulture 2

Grotтино di Roccanova 3

Matera 4

Terre dell'Alta Val d'Agri 5



DENOMINAZIONI

ROSSO
BIANCO
ROSATO
SPUMANTE
E/O FRIZZANTE

VITIGNI

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

Aglianico del Vulture Superiore	ROSSO				Aglianico (100%).
Aglianico del Vulture	ROSSO				Aglianico (100%).
Grotтино di Roccanova	ROSSO	BIANCO	ROSATO		Bianco: Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 60% all'85%), Cabernet Sauvignon (dal 5% al 30%), Malvasia Nera di Basilicata (dal 5% al 30%), Montepulciano (dal 5% al 30%).*
Matera	ROSSO	BIANCO	ROSATO		Bianco: Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). Rosato: Primitivo (min. 90%). Rosso: Sangiovese (min 60%), Primitivo (min. 30%). Spumante: Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%).*
Terre dell'Alta Val d'Agri	ROSSO		ROSATO		Rosso: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 30%). Rosato: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 20%), Malvasia di Basilicata (min. 10%).*

PUGLIA

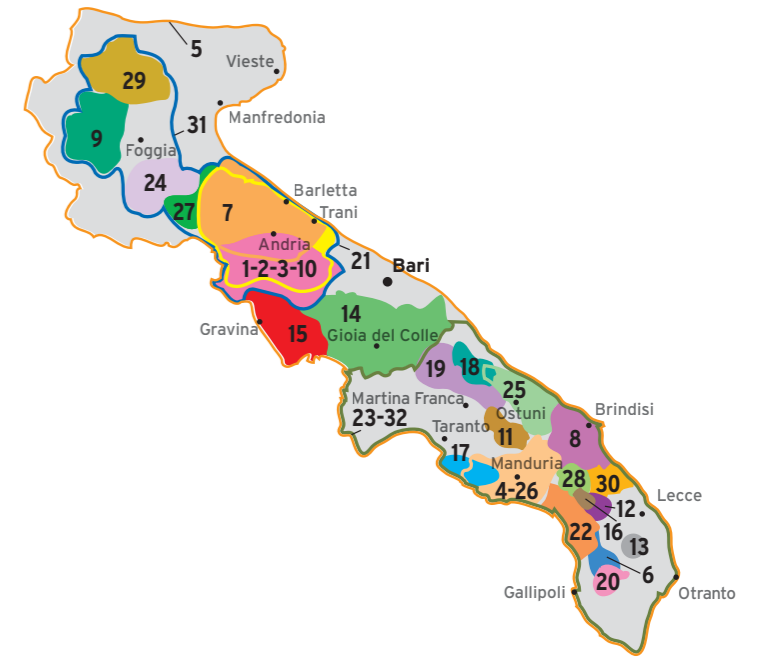


D.O.C.G.

- Castel del Monte Bombino Nero..... 1
- Castel del Monte Nero di Troia Riserva..... 2
- Castel del Monte Rosso Riserva..... 3
- Primitivo di Manduria Dolce Naturale..... 4

D.O.C.

- Aleatico di Puglia*..... 5
- Alezio..... 6
- Barletta..... 7
- Brindisi..... 8
- Cacc'è mmitte di Lucera..... 9
- Castel del Monte..... 10
- Colline Joniche Tarantine..... 11
- Copertino..... 12
- Galatina..... 13
- Gioia del Colle..... 14
- Gravina..... 15
- Leverano..... 16
- Lizzano..... 17
- Locorotondo..... 18
- Martina o Martina Franca..... 19
- Matino..... 20
- Moscato di Trani..... 21
- Nardò..... 22
- Negroamaro di Terra d'Otranto..... 23
- Orta Nova..... 24
- Ostuni..... 25
- Primitivo di Manduria..... 26
- Rosso di Cerignola..... 27
- Salice Salentino..... 28
- San Severo..... 29
- Squinzano..... 30
- Tavoliere delle Puglie o Tavoliere..... 31



Terra d'Otranto..... 32

* In tutte le zone della regione.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Castel del Monte Bombino Nero					Bombino Nero (min. 90%).*
Castel del Monte Nero di Troia Riserva					Nero di Troia (min. 90%).*
Castel del Monte Rosso Riserva					Nero di Troia (min. 65%).*
Primitivo di Manduria Dolce Naturale					Primitivo (100%).
Aleatico di Puglia					Aleatico (min. 85%), Negroamaro e/o Malvasia Nera e/o Primitivo (max. 15%).*
Alezio					Negroamaro (min. 80%), Malvasia Nera di Lecce e/o Sangiovese e/o Montepulciano (max. 20%).*
Barletta					Bianco: Malvasia Bianca (min. 60%). Rosato: Uva di Troia (min. 70%). Rosso: Uva di Troia (min. 90%).*
Brindisi					Bianco: Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. Rosso e Rosato: Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
Cacc'emmite di Lucera					Uva di Troia (dal 35% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Malvasia Nera di Brindisi (dal 25% al 35%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia del Chianti e/o Bombino Bianco (dal 15% al 30%).*
Castel del Monte					Bianco: Pampanuto, Chardonnay e Bombino Bianco (100%) oppure Sauvignon (min. 90%). Rosato: Bombino Nero e/o Aglianico e/o Uva di Troia (100%). Rosso: Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Aglianico (100%) oppure Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (min. 90%).*
Colline Joniche Tarantine					Bianco: Chardonnay (min. 50%) o Verdeca (min. 85%). Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon (min. 50%) o Primitivo (min. 85%).*
Copertino					Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 30%).*
Galatina					Bianco: Chardonnay (dal 55% all'85%). Rosso e Rosato: Negramaro (dal 55% all'85%).*
Gioia del Colle					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 50% al 70%). Rosso e Rosato: Primitivo (dal 50% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Negroamaro (dal 40% al 50%), Malvasia (max. 10%), Aleatico.*
Gravina					Bianco: Greco (min. 50%), Malvasia del Chianti (min. 20%). Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 40%), Primitivo (min. 20%).*
Leverano					Bianco: Malvasia Bianca (min. 50%), Vermentino (max. 40%), Fiano, Chardonnay. Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 50%), Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 40%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Lizzano					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 40% al 60%), Chardonnay e/o Pinot Bianco, (min. 30%), Malvasia Lunga Bianca (max. 10%), Sauvignon e/o Bianco d'Alessano (max. 25%). Rosso e Rosato: Negroamaro (dal 60% all'80%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Pinot Nero e/o Bombino Nero (max. 30%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce (max. 10%).*
Locorotondo					Verdeca (min. 50%), Bianco d'Alessano (min. 35%), Fiano.*
Martina o Martina Franca					Verdeca (dal 50% al 65%), Bianco d'Alessano (dal 35% al 50%), Fiano e/o Bombino Bianco e/o Malvasia Toscana (max. 5%).*
Matino					Rosso e Rosato: Negramaro (min. 70%), Malvasia Nera e/o Sangiovese (max. 30%).*
Moscato di Trani					Moscato Bianco (min. 85%).*
Nardò					Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o di Lecce e/o Montepulciano (max. 20%).*
Negroamaro di Terra d'Otranto					Rosso e Rosato: Negramaro (min. 90%).*
Orta Nova					Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 60%), Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Lambrusco Maestri e/o Trebbiano Toscano (max. 40%).*
Ostuni					Impigno (dal 50% all'85%), Francavilla (dal 15% al 50%), Bianco d'Alessano e/o Verdeca (max. 10%).*
Primitivo di Manduria					Primitivo (min. 85%).*
Rosso di Cerignola					Uva di Troia (dal 55% all'85%), Negroamaro (dal 15% al 30%), Sangiovese e/o Barbera e/o Malbec e/o Montepulciano e/o Trebbiano Toscano (max. 30%).*
Salice Salentino					Bianco: Chardonnay (min. 70%), Fiano, Pinot Bianco. Rosso e Rosato: Negramaro (min. 75%) Aleatico.*
San Severo					Bianco: Bombino Bianco (dal 40% al 60%), Trebbiano (dal 40% al 60%), Malvasia di Candia, Falanghina. Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 70%), Sangiovese (max. 30%), Merlot, Uva di Troia.*
Squinzano					Bianco: Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. Rosso e Rosato: Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
Tavoliere delle Puglie o Tavoliere					Rosso e Rosato: Nero di Troia (min. 65%).*
Terra d'Otranto					Bianco: Chardonnay (min. 75%), Malvasia Bianca, Verdeca, Fiano. Rosato: Negramaro (min. 70%). Rosso: Negroamaro e/o Primitivo e/o Malvasia Nera, e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Basilicata, (min. 75%), Aleatico.*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

CALABRIA

D.O.C.

Bivongi	1
Cirò	2
Greco di Bianco	3
Lamezia	4
Melissa	5
S. Anna di Isola Capo Rizzuto	6
Savuto	7
Scavigna	8
Terre di Cosenza	9



D.O.C.G.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Bivongi					Bianco: Greco Bianco e/o Guardavalle e/o Montonico (dal 30% al 50%), Malvasia Bianca e/o Ansonica (dal 30% al 50%). Rosso e Rosato: Greco Nero e/o Gaglioppo (dal 30% al 50%), Nocera e/o Calabrese e/o Castiglione (dal 30% al 50%).*
Cirò					Bianco: Greco Bianco (min. 80%). Rosso e Rosato: Gaglioppo (min. 80%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot (max. 10%).*
Greco di Bianco					Greco Bianco (min. 95%).*
Lamezia					Bianco: Greco Bianco (max. 50%), Trebbiano Toscano (max. 40%), Malvasia Bianca (min. 20%). Rosso e Rosato: Nerello Mascalese e/o Nerello Cappuccio (dal 30% al 50%), Gaglioppo e/o Magliocco Nero (dal 25% al 35%), Greco Nero e/o Marsigliana Nera (dal 25% al 35%).*
Melissa					Bianco: Greco Bianco (dall'80% al 95%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca (dal 5% al 20%). Rosso: Gaglioppo e/o Greco Nero (dal 75% al 90%).*
S. Anna di Isola Capo Rizzuto					Gaglioppo, Nocera, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Malvasia Nera, Malvasia Bianca, Greco Bianco (dal 40% al 60%).*
Savuto					Bianco: Montonico (max. 40%), Chardonnay (max. 30%), Greco Bianco (max. 20%), Malvasia Bianca (max. 10%). Rosso e Rosato: Gaglioppo (max. 45%), Aglianico (max. 45%), Greco Nero e/o Nerello Cappuccio (max. 10%).*
Scavigna					Bianco: Traminer Aromatico (max. 50%), Chardonnay (max. 30%), Pinot Bianco (max. 10%), Riesling Italiano (max. 10%). Rosso e Rosato: Aglianico (max. 60%), Magliocco (max. 20%), Marcigliana Nera (max. 20%).*
Terre di Cosenza					Bianco: Greco Bianco e/o Guarnaccia Bianca e/o Pecorello e/o Montonico (min. 60%). Rosato: Greco Nero e/o Magliocco e/o Gaglioppo e/o Aglianico e/o Calabrese (min. 60%). Rosso: Magliocco (min. 60%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

SICILIA

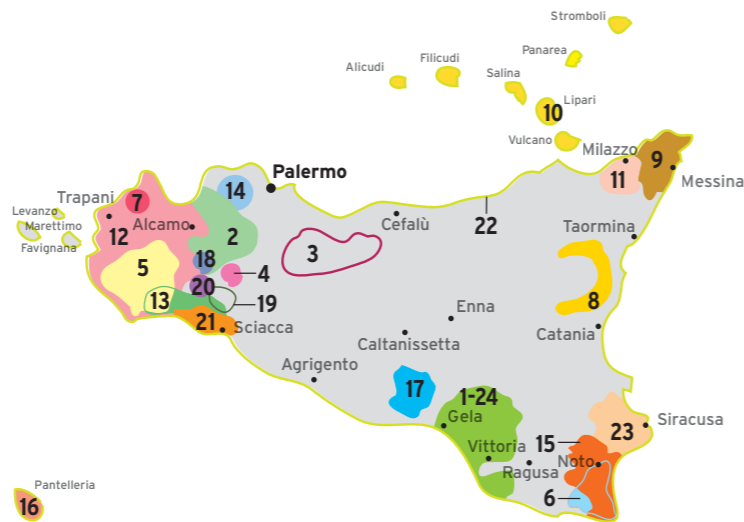
D.O.C.G.

Cerasuolo di Vittoria..... 1

D.O.C.

Alcamo..... 2
 Contea di Sclafani o Valledolmo - Contea di Sclafani 3
 Contessa Entellina..... 4
 Delia Nivolelli 5
 Etna 7
 Erice 8
 Faro 9
 Malvasia delle Lipari 10
 Mamertino di Milazzo o Mamertino 11
 Marsala 12
 Menfi 13
 Monreale 14
 Noto 15
 Pantelleria 16
 Riesi 17
 Salaparuta 18
 Sambuca di Sicilia 19
 Santa Margherita di Belice 20
 Sciacca 21
 Sicilia* 22
 Siracusa 23
 Vittoria 24

* In tutte le zone della regione.



D.O.C.G.
D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Cerasuolo di Vittoria					Nero d'Avola (dal 50% al 70%), Frappato (dal 30% al 50%).*
Alcamo					Bianco: Catarratto (min. 60%), Ansonica, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Müller Thurgau Sauvignon (max. 40%). Rosato: Nerello Mascalese e/o Nero d'Avola e/o Sangiovese e/o Frappato e/o Perricone e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (100%). Rosso: Nero d'Avola (min. 60%), Frappato e/o Sangiovese e/o Perricone e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (max. 40%).*
Contea di Sclafani o Valledolmo - Contea di Sclafani					Rosso: Perricone e/o Nero d'Avola da o a 100%. Bianco: Catarratto minimo 95%.*
Contessa Entellina					Bianco: Ansonica (min. 50%), Sauvignon, Grecanico, Chardonnay, Catarratto, Fiano, Viognier. Rosso e Rosato: Nero d'Avola e/o Syrah (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot.*
Delia Nivolelli					Bianco: Grecanico e/o Inzolia e/o Grillo (min. 65%) o Grecanico e/o Inzolia e/o Grillo e/o Damaschino e/o Chardonnay (min. 85%). Rosso: Nero d'Avola e/o Pignatello e/o Cabernet Sauvignon e/o Syrah e/o Merlot e/o Sangiovese (min. 65%).*
Etna					Rosso e Rosato: Nero d'Avola e/o Frappato e/o Pignatello (min. 90%) o Nero d'Avola (min. 80%), Frappato e/o Pignatello (max. 20%).*
Erice					Bianco: Catarratto (min. 60%), Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon, Zibibbo, Moscato di Alessandria. Rosso: Nero d'Avola (min. 60%), Frappato, Perricone o Pignatello, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.*
Faro					Nerello Mascalese (dal 45% al 60%), Nerello Cappuccio (dal 15% al 30%), Nocera (dal 5% al 10%), Nero d'Avola, Gaglioppo, Sangiovese (max. 15%).*
Malvasia delle Lipari					Malvasia (95%), Corinto Nero (max. 5%).*
Mamertino di Milazzo o Mamertino					Bianco: Grillo e Ansonica (min. 35%), Catarratti (min. 40%). Rosso: Nero d'Avola (min. 60%), Nocera (min. 10%).*
Marsala					Bianco: Grillo e/o Catarratto e/o Ansonica e/o Damaschino (100%). Rosso: Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Perricone (min. 70%).*
Menfi					Bianco: Ansonica e/o Grecanico e/o Chardonnay e/o Catarratto Bianco Lucido (min. 75%). Rosso: Nero d'Avola e/o Sangiovese e/o Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Syrah (min. 70%).*
Monreale					Bianco: Catarratto e Ansonica (min. 50%), Grillo, Chardonnay, Pinot Bianco. Rosato: Nerello Mascalese, Perricone e/o Sangiovese (min. 70%). Rosso: Nero d'Avola e Perricone (min. 50%), Pinot Nero, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI	VITIGNI				
	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
Noto					Bianco: Moscato Bianco (100%). Rosso: Nero d'Avola (min. 65%).*
Pantelleria					Zibibbo (100%).
Riesi					Bianco: Ansonica e/o Chardonnay (min. 75%). Rosato: Nero d'Avola (dal 50% al 75%), Nerello Mascalese e/o Cabernet Sauvignon (dal 25% al 50%). Rosso: Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon (min. 80%).*
Salaparuta					Bianco: Catarratto (min. 60%), Inzolia, Grillo, Chardonnay. Rosso: Nero d'Avola (min. 50%), Merlot (max. 20%) o Nero d'Avola (min. 65%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.*
Sambuca di Sicilia					Bianco: Ansonica (min. 50%), Chardonnay, Grecanico. Rosso e Rosato: Nero d'Avola (min. 50%) Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah.*
Santa Margherita del Belice					Bianco: Grecanico e/o Catarratto Bianco Lucido (dal 50% al 70%), Ansonica. Rosso: Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon (dal 50% all'80%), Nero d'Avola (dal 20% al 50%).*
Sciaccia					Bianco: Inzolia e/o Grecanico e/o Chardonnay e/o Catarratto Bianco Lucido (min. 70%). Rosso e Rosato: Nero d'Avola e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Sangiovese (min. 70%).*
Sicilia					Bianco: Inzolia e/o Catarratto e/o Grillo e/o Grecanico (min. 50%) o Catarratto e/o Inzolia e/o Chardonnay e/o Grecanico e/o Grillo e/o Carricante e/o Pinot Nero e/o Moscato Bianco e/o Zibibbo (min. 50%), Fiano, Damaschino, Viognier, Muller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio. Rosso e Rosato: Nero d'Avola e/o Frappato e/o Nerello Mascalese e/o Perricone (min. 50%), Nerello Cappuccio, Frappato, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero e Nocera.*
Siracusa					Bianco: Moscato Bianco (min. 40%). Rosso: Nero d'Avola (min. 65%), Syrah.*
Vittoria					Bianco: Ansonica (min. 85%). Rosso: Nero d'Avola (dal 50% al 70%), Frappato (dal 30% al 50%).*

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

SARDEGNA

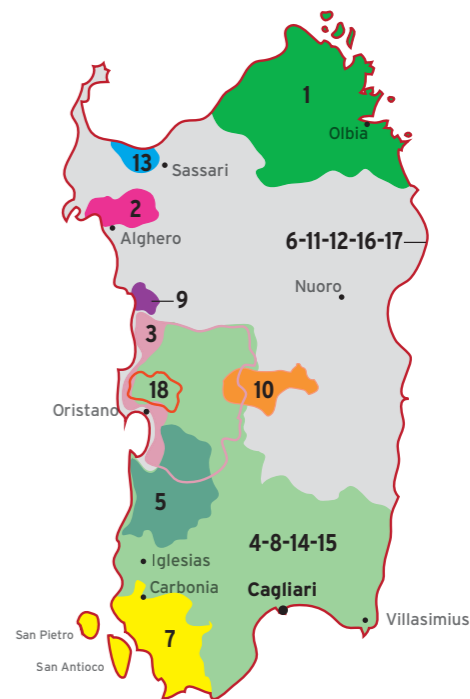
D.O.C.G.

Vermentino di Gallura 1

D.O.C.

Alghero 2
 Arborea 3
 Cagliari 4
 Campidano di Terralba o Terralba 5
 Cannonau di Sardegna* 6
 Carignano del Sulcis 7
 Girò di Cagliari 8
 Malvasia di Bosa 9
 Mandrolisai 10
 Monica di Sardegna* 11
 Moscato di Sardegna* 12
 Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori 13
 Nasco di Cagliari 14
 Nuragus di Cagliari 15
 Sardegna Semidano* 16
 Vermentino di Sardegna* 17
 Vernaccia di Oristano 18

* In tutte le zone della regione.








































DENOMINAZIONI

ROSSO
BIANCO
ROSATO
SPUMANTE
E/O FRIZZANTE

VITIGNI

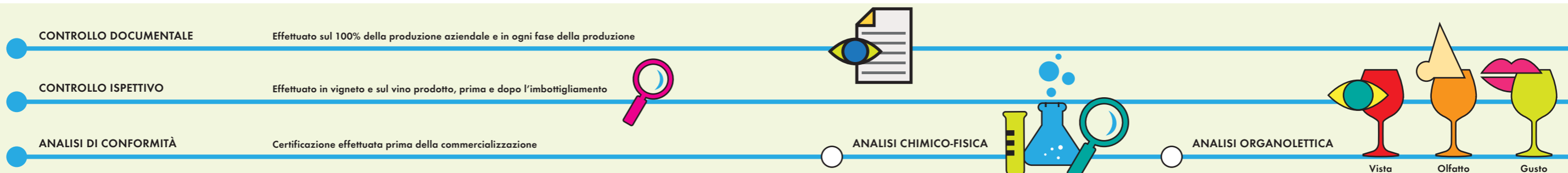
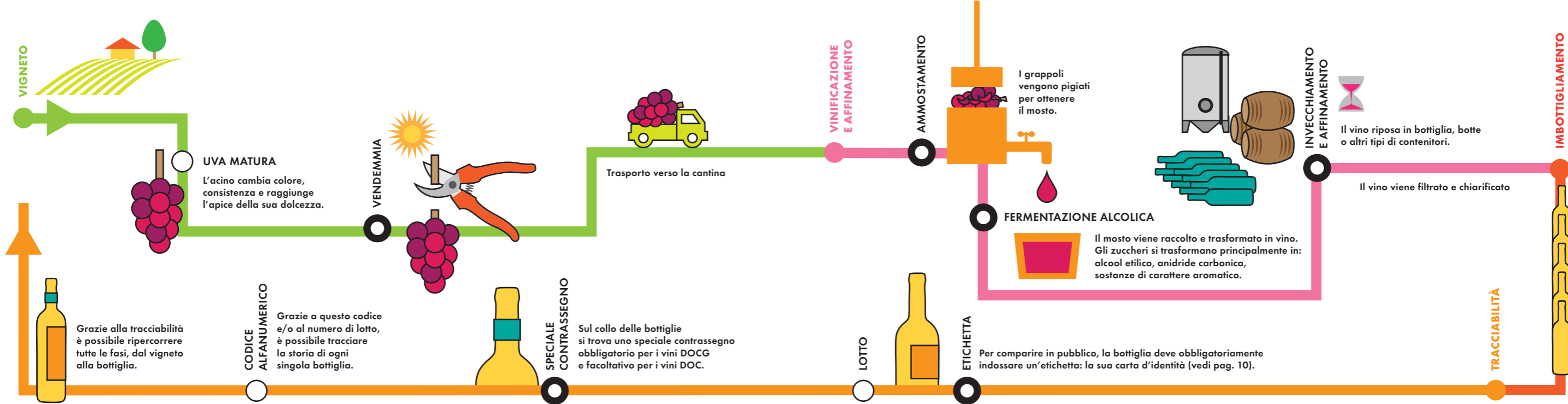
*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

Vermentino di Gallura					Vermentino (min. 95%).*
Alghero					Bianco: Sauvignon, Chardonnay, Vermentino, Torbato (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese, Cabernet, Cagnulari, Merlot (min. 85%).*
Arborea					Bianco: Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Toscano (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 85%).*
Cagliari					Bianco: Malvasia, Moscato, Vermentino (min. 85%). Rosso: Monica (min. 85%).*
Campidano di Terralba o Terralba					Bovale (min. 85%).*
Cannonau di Sardegna					Rosso e Rosato: Cannonau (min. 85%).*
Carignano del Sulcis					Rosso e Rosato: Carignano (min. 85%).*
Girò di Cagliari					Girò (min. 95%).*
Malvasia di Bosa					Malvasia di Sardegna (min. 95%).*
Mandrolisai					Rosso e Rosato: Bovale Sardo (min. 35%), Cannonau (dal 20% al 35%), Monica (dal 20% al 35%).*
Monica di Sardegna					Monica (min. 85%).*
Moscato di Sardegna					Moscato Bianco (min. 90%).*
Moscato Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori					Moscato Bianco (min. 90%).*
Nasco di Cagliari					Nasco (min. 95%).*
Nuragus di Cagliari					Nuragus (min. 85%).*
Sardegna Semidano					Semidano (min. 85%).*
Vermentino di Sardegna					Vermentino (min. 85%).*
Vernaccia di Oristano					Vernaccia (100%).

DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA.

Per ottenere la Denominazione d'Origine, i vini devono provenire da una determinata zona geografica ed essere prodotti secondo le regole previste dal relativo disciplinare di produzione. I vini a D.O. sono controllati da enti terzi durante tutte le fasi di produzione, dal vigneto alla bottiglia.

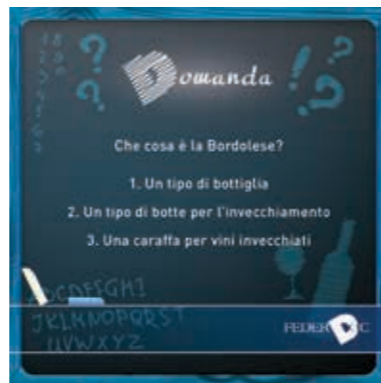
Vini a Denominazione d'Origine. Tracciabilità e controlli a garanzia del prodotto e dei consumatori.



FEDERDOC È SOCIAL ;)

Seguendoci su **Facebook**, **Instagram** e **Twitter** potrete rimanere sempre aggiornati sulle attività di Federdoc e sulle più importanti novità del mondo del vino, delle denominazioni e dei consorzi.

In più, per tutti gli appassionati, su Facebook proponiamo una serie di **rubriche settimanali** volte a informare e coinvolgere i nostri fan tramite **quiz**, **giochi** e **news** in pillole. Ecco alcuni esempi di rubriche che vi attendono sulla nostra pagina!



Quiz

Gioca con noi! Ogni settimana vi aspetta un quiz sul mondo del vino per mettere alla prova le vostre conoscenze e imparare cose nuove!



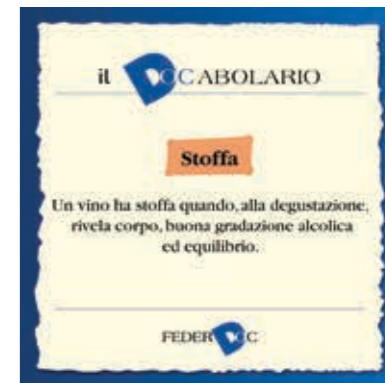
Falsi miti

I falsi miti sul vino sono davvero tanti. Con la nostra rubrica, vi aiutiamo a smascherarne alcuni e a distinguere la verità dalle false credenze.



Schede denominazione

Ogni settimana pubblichiamo una scheda sintetica di tutte le denominazioni di origine italiane, suddivise per regioni, per conoscerne provenienza, caratteristiche e curiosità!



DOCabolario

Il DOCabolario è il dizionario enologico di Federdoc, una rubrica dedicata all' "ABC del vino" per imparare a conoscerlo e a definirlo con maggiore consapevolezza!

Scopri di più su:





CONFEDERAZIONE NAZIONALE DEI CONSORZI VOLONTARI
PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DEI VINI ITALIANI

www.federdoc.com

follow us on



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - D.M. 89525 dell'11/12/2017