

# CAMPANIA

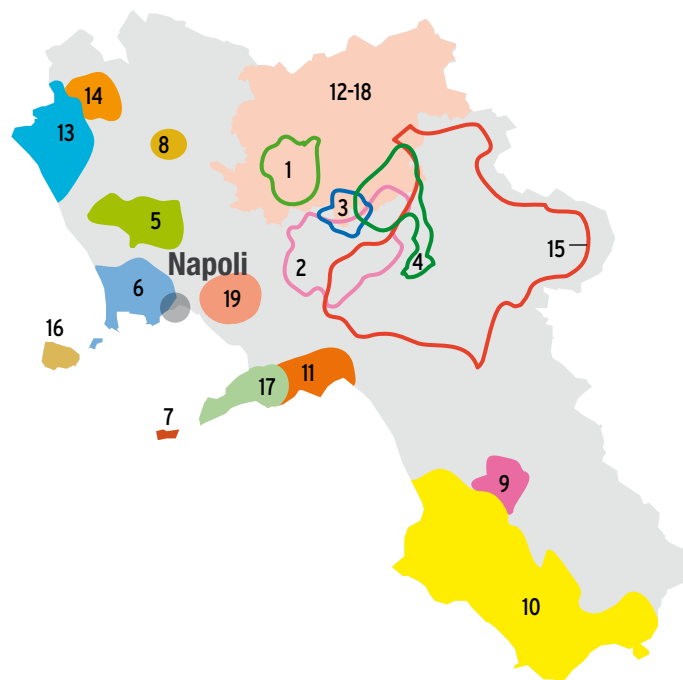













































## D.O.C.G.

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



DENOMINACIONES	TINTO	BLANCO	ROSADO	ESPUMOSO Y/O DE AGUJAS	VARIEDADES
	Aglianico del Taburno				
Fiano di Avellino					Fiano (min. 85%), Greco y/o Coda di Volpe Bianca y/o Trebbiano Toscano (máx. 15%).*
Greco di Tufo					Greco (min. 85%), Coda di Volpe Bianca (máx. 15%).*
Taurasi					Aglianico (min. 85%).*
Aversa					Asprinio (min. 85%).*
Campi Flegrei					<b>Blanco:</b> Falanghina (del 50% al 70%). <b>Tinto y Rosado:</b> Piediroso (min. 50%), Aglianico (máx. 30%).*
Capri					<b>Blanco:</b> Falanghina (min. 50%), Greco (máx. 30%). <b>Tinto:</b> Piediroso (min. 80%).*
Casavecchia di Pontelatone					Casavecchia (min. 85%).*
Castel San Lorenzo					<b>Blanco:</b> Trebbiano Toscano (del 50% al 60%), Malvasia Bianca (del 30% al 40%). <b>Tinto y Rosado:</b> Barbera (del 60% al 80%), Sangiovese (del 20% al 30%), Aglianicone.*
Cilento					<b>Blanco:</b> Fiano (del 60% al 65%), Trebbiano Toscano (del 20% al 30%), Greco y/o Malvasia Bianca (del 10% al 15%). <b>Rosado:</b> Sangiovese (del 70% al 80%), Aglianico (del 10% al 15%). <b>Tinto:</b> Aglianico (del 60% al 75%), Primitivo y/o Piediroso (del 15% al 20%).*
Costa d'Amalfi					<b>Blanco:</b> Falanghina (min. 40%) o Falanghina y Biancolella (min. 40%), Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (del 40% al 60%). <b>Tinto y Rosado:</b> Piediroso (min. 30%), Sciascinoso y/o Aglianico (máx. 50%), Tintore (min. 20%).*
Falanghina del Sannio					Falanghina (min. 85%).*
Falerno del Massico					<b>Blanco:</b> Falanghina (min. 85%). <b>Tinto:</b> Aglianico (min. 60%), Piediroso (máx. 40%), Primitivo.*
Galluccio					<b>Blanco:</b> Falanghina (min. 70%). <b>Tinto y Rosado:</b> Aglianico (min. 70%).*
Irpinia					<b>Blanco:</b> Greco (del 40% al 50%), Fiano (del 40% al 50%), Coda di Volpe, Falanghina. <b>Tinto y Rosado:</b> Aglianico (min. 70%), Sciascinoso.*
Ischia					<b>Blanco:</b> Forastera (del 45% al 70%), Biancolella (del 30% al 55%). <b>Tinto y Rosado:</b> Guarnaccia (del 45 al 70%), Piediroso (del 30% al 55%).*
Penisola Sorrentina					<b>Blanco:</b> Falanghina y/o Biancolella y/o Greco (min. 60%). <b>Tinto:</b> Piediroso y/o Sciascinoso (min. 60%).*

\*Para completar la composición, pueden contribuir variedades de uvas que no figuran en la ficha que están autorizadas para el cultivo en el contexto regional o provincial.

## DENOMINACIONES

TINTO  
BLANCO  
ROSADO  
ESPUMOSO  
Y/O DE AGUJAS

## VARIEDADES

Sannio



**Blanco:** Trebbiano Toscano y Malvasia Bianca (min. 50%) o Aglianico y/o Falanghina (min. 70%), Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato. **Tinto y Rosado:** Sangiovese (min. 50%), Aglianico, Barbera, Piediroso, Sciascinoso.\*

Vesuvio



**Blanco:** Coda di Volpe y/o Verdeca (min. 80%), Greco y/o Falanghina (máx. 20%). **Tinto y Rosado:** Piediroso y/o Sciascinoso (min. 80%), Aglianico (máx. 20%).\*

\*Para completar la composición, pueden contribuir variedades de uvas que no figuran en la ficha que están autorizadas para el cultivo en el contexto regional o provincial.

