

EMILIA ROMAÑA

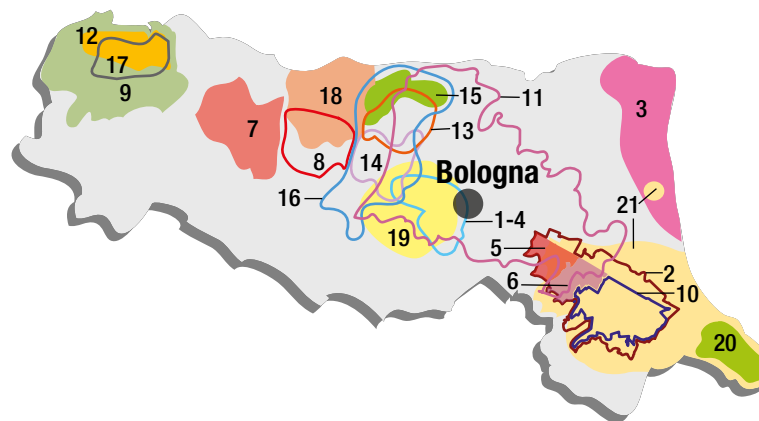


D.O.C.G.

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 Scandiano e di Canossa	8
Colli Piacentini	9
Colli Romagna Centrale	10
Emilia-Romagna	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	17
Reggiano	18
Reno	19
Rimini	20
Romagna	21
































DENOMINACIONES

TINTO
BLANCO
ROSADO
ESPUMOSO
Y/O DE AGUJAS

VARIETADES

*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	VARIETADES
Colli Bolognesi Pignoletto					Pignoletto (min. 95%).*
Romagna Albana					Albana (min. 95%).*
Bosco Eliceo					Tinto: Fortana y/o Merlot (min. 85%).* Blanco: Trebbiano Romagnolo (min. 70%), Sauvignon y/o Malvasia di Candia (máx. 30), Sauvignon.
Colli Bolognesi					Tinto: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (min. 85%).* Blanco: Sauvignon, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling Italico, Chardonnay (min. 85%).
Colli d'Imola					Tinto: Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon (min. 85%).* Blanco: Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay (min. 85%).
Colli di Faenza					Tinto: Cabernet Sauvignon (del 40% al 60%), Ancellotta y/o Ciliegliolo y/o Merlot y/o Sangiovese (del 40% al 60%).* Blanco: Chardonnay (del 40% al 60%), Pignoletto y/o Pinot Bianco y/o Sauvignon y/o Trebbiano Romagnolo (del 40% al 60%).
Colli di Parma					Tinto: Barbera (del 60% al 75%), Bonarda y/o Croatina (del 25% al 40%), Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Bonarda (min.85%), Lambrusco Maestri (máx. 15%).* Blanco: Pinot Nero y/o Chardonnay y/o Pinot Bianco o Malvasia di Candia, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio (min. 85%).
Colli di Scandiano e di Canossa					Tinto y Rosado: Lambrusco y/o Lambrusco Grasperossa (min. 85%), Lambrusco Marani y/o Lambrusco Montericco y/o Ancellotta y/o Malbo Gentile y/o Croatina (máx. 15%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Marzemino, Sgavetta.* Blanco: Spergola (min. 85%), Malvasia di Candia y/o Trebbiano Romagnolo y/o Pinot Grigio y/o Pinot Bianco (máx. 15%), Malvasia di Candia (máx. 5%), Sauvignon o Pinot Bianco y/o Pinot Grigio y/o Pinot Nero (min. 15%).
Colli Piacentini					Tinto: Pinot Nero y/o Barbera y/o Croatina (min. 60%), Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (min. 85%).* Blanco: Malvasia di Candia y Moscato Bianco (del 20% al 50%), Ortrugo y Trebbiano Romagnolo (del 20% al 50%), Bervedino y/o Sauvignon (máx. 30%) o Malvasia di Candia Aromatica (del 20% al 50%), Ortrugo y Trebbiano Romagnolo (del 20% al 65%) o Ortrugo (del 35% al 65%), Malvasia di Candia Aromatica y Moscato Bianco (del 10% al 20%), Sauvignon y Trebbiano Romagnolo (del 15% al 30%) o Pinot Nero (min. 85%) y Chardonnay (máx. 15%) o Santa María y Melara (min. 60%), Bervedino y/o Ortrugo y/o Trebbiano Romagnolo (máx. 40%) o Malvasia di Candia Aromatica y/o Ortrugo y/o Trebbiano Romagnolo y/o Marsanne (min. 85%).
Colli Romagna Centrale					Tinto y Rosado: Cabernet Sauvignon (del 50% al 60%), Sangiovese y/o Merlot y/o Barbera y/o Ciliegliolo (del 40% al 50%).* Blanco: Chardonnay (del 50% al 60%), Bombino y/o Sauvignon y/o Trebbiano y/o Pinot Bianco (del 40% al 50%).
Emilia-Romagna					Blanco: Pignoletto (Grechetto Gentile) (min. 85%) se admiten ambas uvas blancas aptas para el cultivo en la región de Emilia-Romaña y/o Pinot nero y/o Pinot grigio vinificadas como vino blanco (máx. 15%).
Gutturmo					Barbera (del 55% al 70%), Croatina (del 30% al 45%).*

DENOMINACIONES

TINTO
BLANCO
ROSADO
ESPUMOSO
Y/O DE AGUJAS

VARIETADES

*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	VARIETADES
Lambrusco di Sorbara					Tinto y Rosado: Lambrusco di Sorbara (min. 60%), Lambrusco Salamino (máx. 40%), otro Lambrusco (máx. 15%).*
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro					Tinto y Rosado: Lambrusco Grasparossa (min. 85%), otro Lambrusco y/o Malbo Gentile (máx. 15%).*
Lambrusco Salamino di Santa Croce					Tinto y Rosado: Lambrusco Salamino (min. 85%), otro Lambrusco y/o Ancellotta y/o Fortana (máx. 15%).*
Modena o Di Modena					Tinto y Rosado: Lambrusco Grasparossa y/o Lambrusco Salamino y/o Lambrusco di Sorbara y/o Lambrusco Marani y/o Lambrusco Maestri y/o Lambrusco Montericcio y/o Lambrusco Oliva y/o Lambrusco a foglia frastagliata (min. 30%), Acelotta y/o Fortana (máx. 15%).* Blanco: Montuni y/o Pignoletto y/o Trebbiano (min. 85%).
Ortrugo dei Colli Piacentini o Ortrugo-Colli Piacentini					Ortrugo (min. 90%).*
Reggiano					Tinto y Rosado: Ancellotta (del 30% al 60%), Lambrusco di Sorbara y/o Malbo Gentile y/o Lambrusco Maestri y/o Lambrusco Grasparossa y/o Sangiovese y/o Merlot y/o Cabernet Sauvignon y/o Marzemino y/o Lambrusco Oliva y/o Lambrusco Viadanese y/o Lambrusco a foglia frastagliata y/o Fogarina, Malbo Gentile, Lambrusco Barghi.* Blanco: Lambrusco Marani y/o Lambrusco Salamino y/o Lambrusco Montericcio y/o Lambrusco Maestri y/o Lambrusco di Sorbara y/o Malbo Gentile (100%).
Reno					Albana y/o Trebbiano Romagnolo (min. 40%) o Montù y Pignoletto (min. 85%).*
Rimini					Tinto: Sangiovese (del 60% al 75%), Cabernet Sauvignon (del 15% al 25%), Merlot y/o Barbera y/o Ciliegliolo y/o Terrano y/o Montepulciano y/o Ancellotta (máx. 25%).* Blanco: Trebbiano Romagnolo (del 50% al 70%), Biancame y/o Mostosa (del 30% al 50%), Pignoletto y/o Chardonnay y/o Riesling Itálico y/o Sauvignon y/o Pinot Bianco y/o Müller Thurgau (máx. 15%).
Romagna					Tinto: Sangiovese (del 85% al 95%) o Cagnina (min. 85%).* Blanco: Albana (min. 95%) o Bombino Bianco (min. 85%) o Trebbiano Romagnolo (min. 85%). Blanco spumante: Trebbiano (min. 70%). Rosado spumante: Sangiovese (min. 70%).