

BASILICATA

D.O.C.G.

Aglianico del Vulture Superiore 1

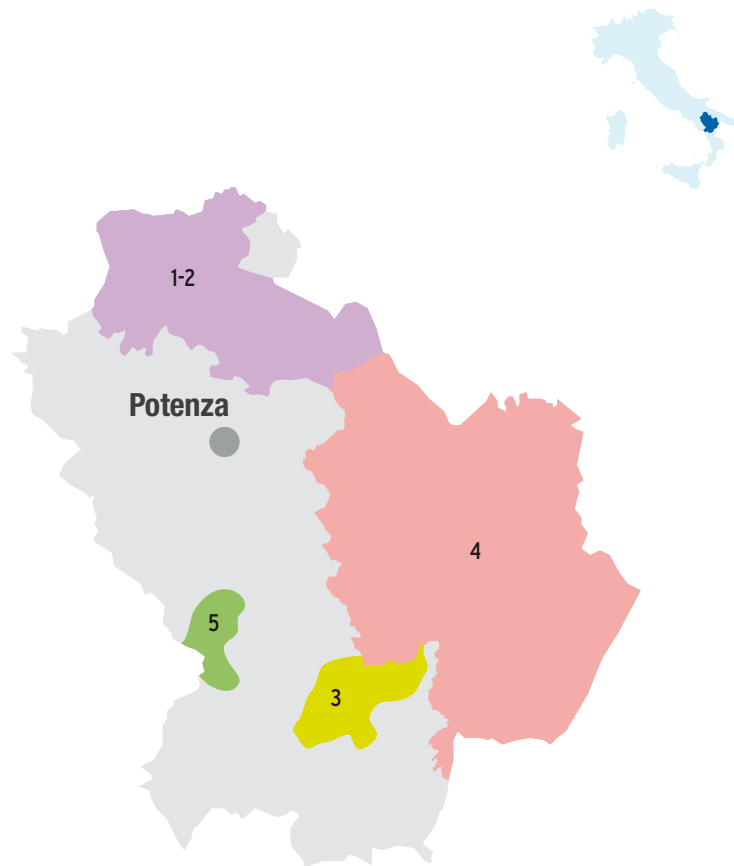
D.O.C.

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.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Aglianico del Vulture Superiore					Aglianico (100%).
Aglianico del Vulture					Aglianico (100%).
Grottino di Roccanova					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					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: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 30%). Rosato: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 20%), Malvasia di Basilicata (min. 10%).*