

CALABRIA



D.O.C.G.

Cirò Classico..... 1

D.O.C.

Bivongi..... 2

Cirò..... 3

Greco di Bianco..... 4

Lamezia..... 5

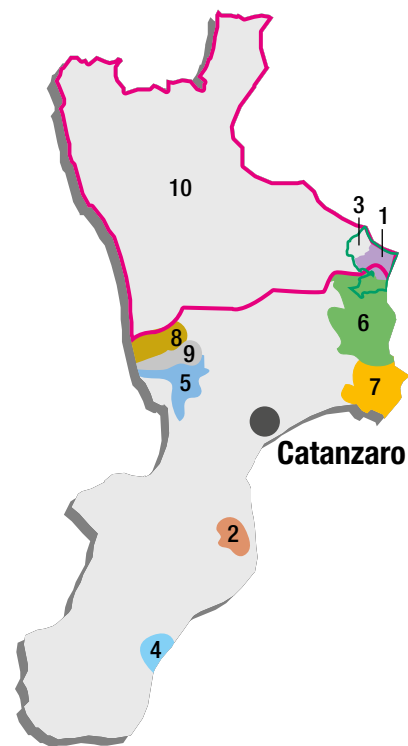
Melissa..... 6

S. Anna di Isola Capo Rizzuto..... 7

Savuto..... 8

Scavigna..... 9

Terre di Cosenza 10





























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.

Cirò Classico					Rosso: Gaglioppo (min. 90%), Magliocco e Greco Nero (max.10%).
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 Italo (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%).*