

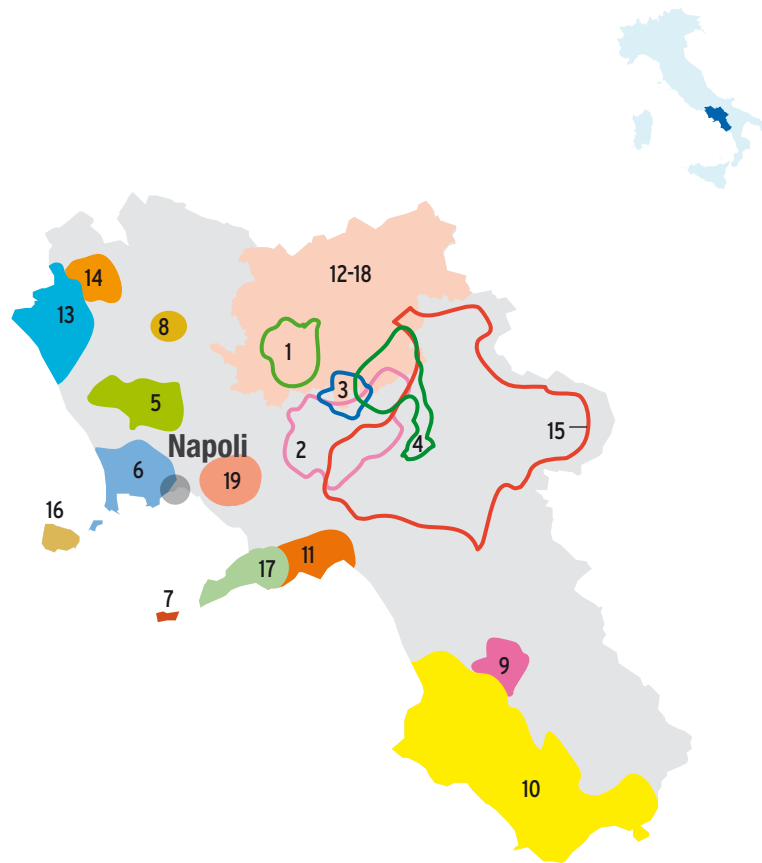
# CAMPANIA
















































## 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



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					<b>Bianco:</b> Falanghina (dal 50% al 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Piediroso (min. 50%), Aglianico (max. 30%).*
Capri					<b>Bianco:</b> Falanghina (min. 50%), Greco (max. 30%). <b>Rosso:</b> Piediroso (min. 80%).*
Casavecchia di Pontelatone					Casavecchia (min. 85%).*
Castel San Lorenzo					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 50% al 60%), Malvasia Bianca (dal 30% al 40%). <b>Rosso e Rosato:</b> Barbera (dal 60% all'80%), Sangiovese (dal 20% al 30%), Aglianicone.*
Cilento					<b>Bianco:</b> Fiano (dal 60% al 65%), Trebbiano Toscano (dal 20% al 30%), Greco e/o Malvasia Bianca (dal 10% al 15%). <b>Rosato:</b> Sangiovese (dal 70% all'80%), Aglianico (dal 10% al 15%). <b>Rosso:</b> Aglianico (dal 60% al 75%), Primitivo e/o Piediroso (dal 15% al 20%).*
Costa d'Amalfi					<b>Bianco:</b> Falanghina (min. 40%) o Falanghina e Biancolella (min. 40%), Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (dal 40% al 60%). <b>Rosso e Rosato:</b> Piediroso (min. 30%), Sciascinoso e/o Aglianico (max. 50%), Tintore (min. 20%).*
Falanghina del Sannio					Falanghina (min. 85%).*
Falerno del Massico					<b>Bianco:</b> Falanghina (min. 85%). <b>Rosso:</b> Aglianico (min. 60%), Piediroso (max. 40%), Primitivo.*
Galluccio					<b>Bianco:</b> Falanghina (min. 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Aglianico (min. 70%).*
Irpinia					<b>Bianco:</b> Greco (dal 40% al 50%), Fiano (dal 40% al 50%), Coda di Volpe, Falanghina. <b>Rosso e Rosato:</b> Aglianico (min. 70%), Sciascinoso.*
Ischia					<b>Bianco:</b> Forastera (dal 45% al 70%), Biancolella (dal 30% al 55%). <b>Rosso e Rosato:</b> Guarnaccia (dal 45 al 70%), Piediroso (dal 30% al 55%).*
Penisola Sorrentina					<b>Bianco:</b> Falanghina e/o Biancolella e/o Greco (min. 60%). <b>Rosso:</b> 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

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
Sannio					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca (min. 50%) o Aglianico e/o Falanghina (min. 70%), Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Aglianico, Barbera, Piediroso, Sciascinoso.*
Vesuvio					<b>Bianco:</b> Coda di Volpe e/o Verdeca (min. 80%), Greco e/o Falanghina (max. 20%). <b>Rosso e Rosato:</b> Piediroso e/o Sciascinoso (min. 80%), Aglianico (max. 20%).*