

# EMILIA ROMAGNA



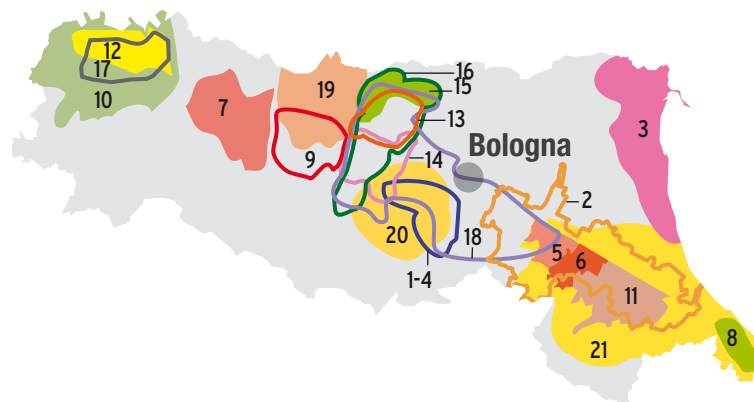
## D.O.C.G.






























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

\* Al 12 marzo 2018 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Colli Bolognesi Pignoletto					Pignoletto (min. 95%).*
Romagna Albana					Albana (min. 95%).*
Bosco Eliceo					<b>Rosso:</b> Fortana e/o Merlot (min. 85%).* <b>Bianco:</b> Trebbiano Romagnolo (min. 70%), Sauvignon e/o Malvasia di Candia (max. 30), Sauvignon.
Colli Bolognesi					<b>Rosso:</b> Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (min. 85%).* <b>Bianco:</b> Sauvignon, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling Italicco, Chardonnay (min. 85%).
Colli d'Imola					<b>Rosso:</b> Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon (min. 85%).* <b>Bianco:</b> Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay (min. 85%).
Colli di Faenza					<b>Rosso:</b> Cabernet Sauvignon (dal 40% al 60%), Ancellotta e/o Ciliegliolo e/o Merlot e/o Sangiovese (dal 40% al 60%).* <b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 40% al 60%), Pignoletto e/o Pinot Bianco e/o Sauvignon e/o Trebbiano Romagnolo (dal 40% al 60%).
Colli di Parma					<b>Rosso:</b> Barbera (dal 60% al 75%), Bonarda e/o Croatina (dal 25% al 40%), Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Bonarda (min.85%), Lambrusco Maestri (max. 15%).* <b>Bianco:</b> Pinot Nero e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco o Malvasia di Candia, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio (min. 85%).
Colli di Rimini					<b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 60% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 15% al 25%), Merlot e/o Barbera e/o Ciliegliolo e/o Terrano e/o Montepulciano e/o Ancellotta (max. 25%).* <b>Bianco:</b> Trebbiano Romagnolo (dal 50% al 70%), Biancame e/o Mostosa (dal 30% al 50%), Pignoletto e/o Chardonnay e/o Riesling Italicco e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Müller Thurgau (max. 15%).
Colli di Scandiano e di Canossa					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco e/o Lambrusco Grasparossa (min. 85%), Lambrusco Marani e/o Lambrusco Montericco e/o Ancellotta e/o Malbo Gentile e/o Croatina (max. 15%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Marzemino, Sgavetta.* <b>Bianco:</b> Spegola (min. 85%), Malvasia di Candia e/o Trebbiano Romagnolo e/o Pinot Grigio e/o Pinot Bianco (max. 15%), Malvasia di Candia (max. 5%), Sauvignon o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (min. 15%).
Colli Piacentini					<b>Rosso:</b> Pinot Nero e/o Barbera e/o Croatina (min. 60%), Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (min. 85%).* <b>Bianco:</b> Malvasia di Candia e Moscato Bianco (dal 20% al 50%), Ortrugo e Trebbiano Romagnolo (dal 20% 50%), Bervedino e/o Sauvignon (max. 30%) o Malvasia di Candia Aromatica (dal 20% al 50%), Ortrugo e Trebbiano Romagnolo (dal 20% al 65%) o Ortrugo (dal 35% al 65%), Malvasia di Candia Aromatica e Moscato Bianco (dal 10% al 20%), Sauvignon e Trebbiano Romagnolo (dal 15% al 30%) o Pinot Nero (min. 85%) e Chardonnay (max. 15%) o Santa Maria e Melara (min. 60%), Bervedino e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo (max. 40%) o Malvasia di Candia Aromatica e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo e/o Marsanne (min. 85%).
Colli Romagna Centrale					<b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Sauvignon (dal 50% al 60%), Sangiovese e/o Merlot e/o Barbera e/o Ciliegliolo (dal 40% al 50%).* <b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 50% al 60%), Bombino e/o Sauvignon e/o Trebbiano e/o Pinot Bianco (dal 40% al 50%).
Gutturmo					Barbera (dal 55% al 70%), Croatina (dal 30% al 45%).*

\*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
					
Lambrusco di Sorbara					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco di Sorbara (min. 60%), Lambrusco Salamino (max. 40%), altri Lambruschi (max. 15%).*
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco Grasparossa (min. 85%), altri Lambruschi e/o Malbo Gentile (max. 15%).*
Lambrusco Salamino di Santa Croce					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco Salamino (min. 85%), altri Lambruschi e/o Ancelotta e/o Fortana (max. 15%).*
Modena o Di Modena					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco Grasparossa e/o Lambrusco Salamino e/o Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco Marani e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco a foglia frastagliata (min. 30%), Acelotta e/o Fortana (max. 15%).* <b>Bianco:</b> Montuni e/o Pignoletto e/o Trebbiano (min. 85%).
Ortrugo dei Colli Piacentini o Ortrugo-Colli Piacentini					Ortrugo (min. 90%).*
Pignoletto					Grechetto gentile (min. 85%).*
Reggiano					<b>Rosso e Rosato:</b> Ancelotta (dal 30% al 60%), Lambrusco di Sorbara e/o Malbo Gentile e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Grasparossa e/o Sangiovese e/o Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Marzemino e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco Viadanese e/o Lambrusco a foglia frastagliata e/o Fogarina, Malbo Gentile, Lambrusco Barghi.* <b>Bianco:</b> Lambrusco Marani e/o Lambrusco Salamino e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco di Sorbara e/o Malbo Gentile (100%).
Reno					Albana e/o Trebbiano Romagnolo (min. 40%) o Montù e Pignoletto (min. 85%).*
Romagna					<b>Rosso:</b> Sangiovese (dall'85% al 95%) o Cagnina (min. 85%).* <b>Bianco:</b> Albana (min. 95%) o Bombino Bianco (min. 85%) o Trebbiano Romagnolo (min. 85%). <b>Spumante bianco:</b> Trebbiano (min. 70%). <b>Spumante rosato:</b> Sangiovese (min. 70%).

\*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.