

LOMBARDIA

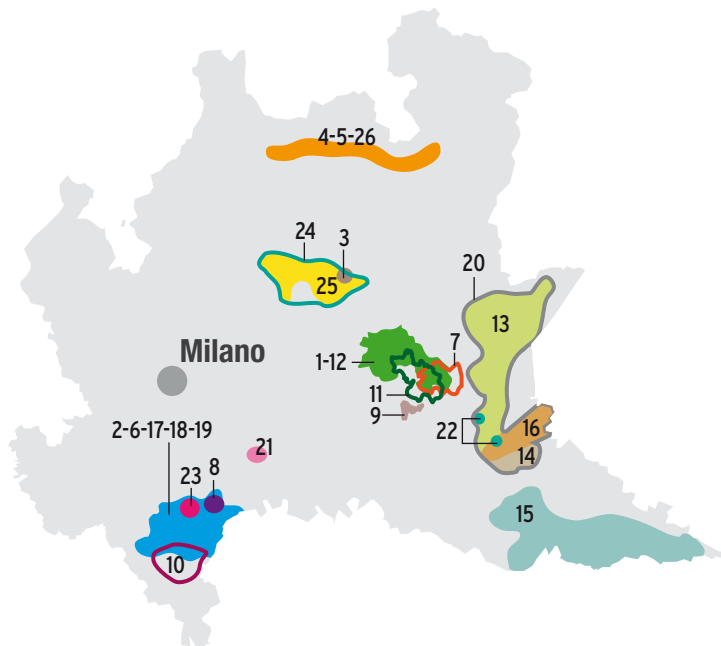





























D.O.C.G.

| | |
|--|---|
| Franciacorta..... | 1 |
| Oltrepò Pavese Metodo Classico..... | 2 |
| Scanzo <i>o</i> Moscato di Scanzo..... | 3 |
| Sforzato di Valtellina <i>o</i> Sfursat di Valtellina..... | 4 |
| Valtellina Superiore..... | 5 |




























D.O.C.

| | |
|--|----|
| Bonarda dell'Oltrepò Pavese..... | 6 |
| Botticino..... | 7 |
| Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese <i>o</i> Buttafuoco..... | 8 |
| Capriano del Colle..... | 9 |
| Casteggio..... | 10 |
| Cellatica..... | 11 |
| Curtefranca..... | 12 |
| Garda..... | 13 |
| Garda Colli Mantovani..... | 14 |
| Lambrusco Mantovano..... | 15 |
| Lugana..... | 16 |
| Oltrepò Pavese..... | 17 |
| Oltrepò Pavese Pinot Grigio..... | 18 |
| Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese..... | 19 |
| Riviera del Garda Classico..... | 20 |
| San Colombano al Lambro <i>o</i> San Colombano..... | 21 |
| San Martino della Battaglia..... | 22 |
| Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese <i>o</i> Sangue di Giuda..... | 23 |
| Terre di Colleoni <i>o</i> Colleoni..... | 24 |
| Valcalepio..... | 25 |
| Valtellina Rosso <i>o</i> Rosso di Valtellina..... | 26 |



| DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|--|---|---|---|---|---|
| Franciacorta | | | |  | Chardonnay e/o Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%).* |
| Oltrepò Pavese Metodo Classico | | | |  | Pinot Nero (min. 70%), Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco.* |
| Scanzo o Moscato di Scanzo |  | | | | Moscato di Scanzo (100%). |
| Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina |  | | | | Nebbiolo (min. 90%).* |
| Valtellina Superiore |  | | | | Nebbiolo (min. 90%).* |
| Bonarda dell'Oltrepò Pavese |  | | |  | Croatina (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).* |
| Botticino |  | | | | Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).* |
| Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco |  | | | | Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 45%).* |
| Capriano del Colle |  |  | |  | Bianco: Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano (min. 60%). Rosso: Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).* |
| Casteggio |  | | | | Barbera (min. 65%), Croatina, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 35%).* |
| Cellatica |  | | | | Marzemino (min. 30%), Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Incrocio Terzi n.1 (min. 10%).* |
| Curtefranca |  |  | | | Bianco: Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 50%). Rosso: Cabernet Franc e/o Carmenère (min. 20%), Cabernet Sauvignon (dal 10% al 30%), Merlot (min. 25%).* |
| Garda |  |  |  |  | Bianco: Riesling e/o Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Cortese, Sauvignon. Rosato: Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%). Rosso: Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Marzemino, Corvina, Barbera.* |
| Garda Colli Mantovani |  |  |  | | Bianco: Garganega (max. 35%), Trebbiano Toscano, Trebbiano di Soave, Trebbiano Giallo (max. 35%), Chardonnay (max. 35%), Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon. Rosso e Rosato: Merlot (max. 45%), Rondinella (max. 40%), Cabernet (max. 20%).* |
| Lambrusco Mantovano |  | |  | | Rosso e Rosato: Lambrusco Viadanese, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Salamino (min. 85%), Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta, Fortana (max. 15%).* |
| Lugana | |  | |  | Trebbiano di Soave (min. 90%).* |

*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 |
|--|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  | |
| Oltrepò Pavese |  |  |  |  | Bianco: Riesling e/o Riesling Italoico (min. 60%), Pinot Nero (max. 40%), Cortese, Moscato, Malvasia di Candia, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon. Rosso e Rosato: Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 45%), Cabernet Sauvignon, Barbera.* |
| Oltrepò Pavese Pinot Grigio | |  | |  | Pinot Grigio (min. 85%).* |
| Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese |  | | | | Pinot Nero (min. 95%).* |
| Riviera del Garda Classico |  |  |  | | Bianco: Riesling Renano e/o Riesling Italoico (max. dall'80% al 100%). Rosso e Rosato: Gropello (dal 30% al 60%), Sangiovese (dal 10% al 25%), Marzemino (dal 5% al 30%), Barbera (dal 10% al 20%).* |
| San Colombano al Lambro o San Colombano |  |  | |  | Bianco: Chardonnay (min. 50%), Pinot Nero (min. 10%). Rosso: Croatina (dal 30% al 50%), Barbera (dal 25% al 50%), Uva Rara (max.15%).* |
| San Martino della Battaglia | |  | | | Friulano (min. 80%).* |
| Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda |  | | |  | Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina e/o Pinot Nero (max. 45%).* |
| Terre di Colleoni o Colleoni |  |  |  |  | Bianco: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Incrocio Manzoni, Moscato Giallo e Pinot Grigio (min. 85%). Rosso e Rosato: Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon, Franconia, Incrocio Terzi, Marzemino (min. 85%).* |
| Valcalepio |  |  | | | Bianco: Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 55% all'80%), Pinot Grigio (dal 20% al 45%). Rosso: Merlot (dal 40% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 25% al 60%), Moscato di Scanzo.* |
| Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina |  | | | | Nebbiolo (min. 90%).* |

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