

MARCHE

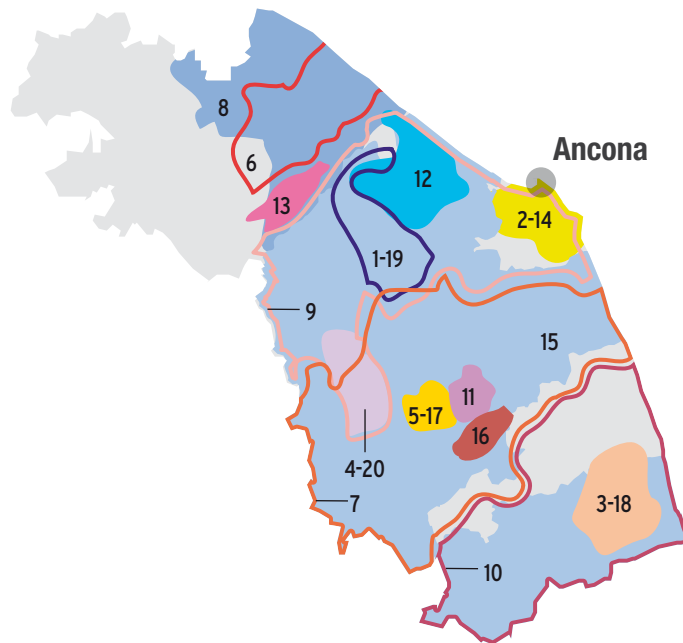


D.O.C.G.

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva	1
Cònero	2
Offida	3
Verdicchio di Matelica Riserva	4
Vernaccia di Serrapetrona	5

D.O.C.

Bianchello del Metauro	6
Colli Maceratesi	7
Colli Pesaresi	8
Esino	9
Falerio	10
I Terreni di Sanseverino	11
Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba	12
Pergola	13
Rosso Cònero	14
Rosso Piceno o Piceno	15
San Ginesio	16
Serrapetrona	17
Terre di Offida	18
Verdicchio dei Castelli di Jesi	19
Verdicchio di Matelica	20










































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.

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva					Verdicchio (min. 85%).*
Cònero					Montepulciano (min. 85%), Sangiovese (max. 15%).*
Offida					Bianco: Passerina o Pecorino (min. 85%). Rosso: Montepulciano (min. 85%).*
Verdicchio di Matelica Riserva					Verdicchio (min. 85%).*
Vernaccia di Serrapetrona					Vernaccia Nera (min. 85%).*
Bianchetto del Metauro					Bianchetto (min. 95%), Malvasia Toscana (max. 5%).*
Colli Maceratesi					Bianco: Maceratino (min. 70%), Incrocio Bruni 54 e/o Pecorino e/o Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Grechetto, Ribona. Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Ciliegliolo e/o Lacrima e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Vernaccia Nera (max. 50%).*
Colli Pesaresi					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Biancame e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero e/o Riesling Italoico e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco (min. 75%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 70%).*
Esino					Bianco: Verdicchio (min. 50%). Rosso: Sangiovese e/o Montepulciano (min. 60%).*
Falerio					Trebbiano Toscano (dal 20% al 50%), Passerina (dal 10% al 30%), Pecorino (dal 10% al 30%).*
I Terreni di Sanseverino					Vernaccia Nera (min. 50%) o Montepulciano (min. 60%).*
Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba					Lacrima (min. 85%).*
Pergola					Rosso e Rosato: Aleatico (min. 60%).*
Rosso Cònero					Montepulciano (min. 85%).*
Rosso Piceno o Piceno					Montepulciano (dal 35% all'85%), Sangiovese (dal 15% al 50%).*
San Ginesio					Sangiovese (min. 50%), Vernaccia Nera e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Merlot e/o Ciliegliolo (min. 35%) o Aleatico (min. 85%).*
Serrapetrona					Vernaccia Nera (min. 85%).*

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
					
Terre di Offida					Passerina (min. 85%).*
Verdicchio dei Castelli di Jesi					Verdicchio (min. 85%).*
Verdicchio di Matelica					Verdicchio (min. 85%).*

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