

PIEMONTE "L'ASTIGIANO"

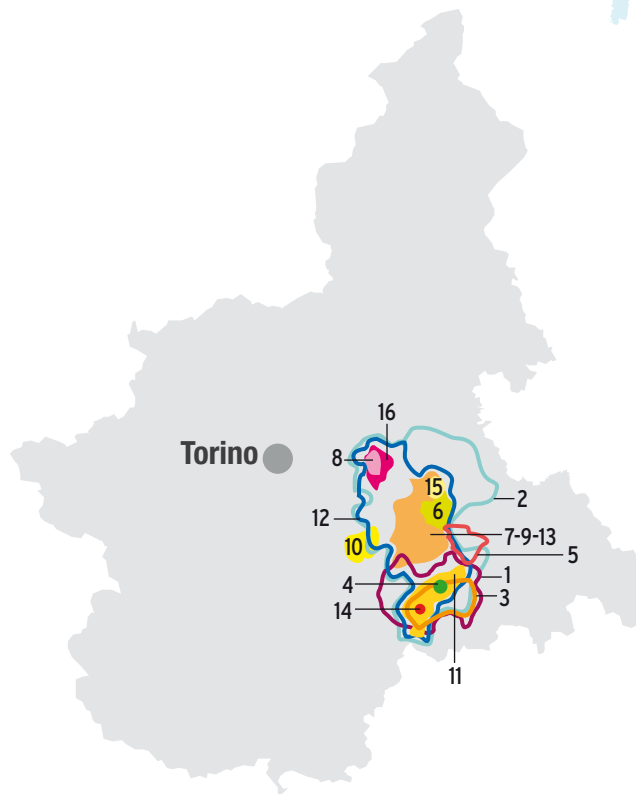


D.O.C.G.

Asti	1
Barbera d'Asti	2
Brachetto d'Acqui o Acqui	3
Canelli	4
Nizza	5
Ruché di Castagnole Monferrato	6
Terre Alfieri	7
























D.O.C.

Albugnano	8
Calosso	9
Cisterna d'Asti	10
Dolcetto d'Asti	11
Freisa d'Asti	12
Grignolino d'Asti	13
Loazzolo	14
Malvasia di Casorzo d'Asti o Casorzo	15
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco	16



D.O.C.G.

D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Asti					Moscato Bianco (100%).
Barbera d'Asti					Barbera (min. 90%).*
Brachetto d'Acqui o Acqui					Brachetto (min. 97%).*
Canelli					Moscato Bianco (100%).
Nizza					Barbera (100%).
Ruchè di Castagnole Monferrato					Ruchè (min. 90%), Barbera e/o Brachetto (max. 10%).*
Terre Alfieri					Bianco: Arneis (min. 85%). Rosso: Nebbiolo (min. 85%).*
Albugnano					Rosso e Rosato: Nebbiolo (min. 85%), Freisa e/o Barbera e/o Bonarda (max. 15%).*
Calosso					Gamba Rossa (min. 90%).*
Cisterna d'Asti					Croatina (min. 80%).*
Dolcetto d'Asti					Dolcetto (100%).
Freisa d'Asti					Freisa (100%).
Grignolino d'Asti					Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
Loazzolo					Moscato Bianco (100%).
Malvasia di Casorzo d'Asti o Casorzo o Malvasia di Casorzo					Rosso e Rosato: Malvasia di Casorzo (min. 90%).*
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco					Malvasia di Schierano o Malvasia Nera Lunga (dall'85% al 100%), Freisa (max.15%).*

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