

PUGLIA

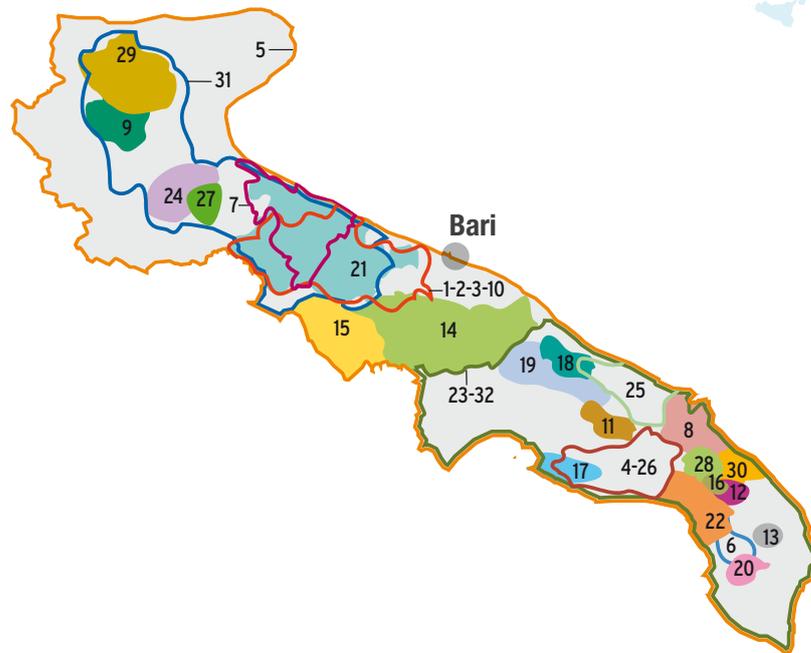


D.O.C.G.

Castel del Monte Bombino Nero.....	1
Castel del Monte Nero di Troia Riserva.....	2
Castel del Monte Rosso Riserva.....	3
Primitivo di Manduria Dolce Naturale.....	4

D.O.C.

Aleatico di Puglia*	5
Alezio	6
Barletta	7
Brindisi	8
Cacc'è mmitte di Lucera	9
Castel del Monte	10
Colline Joniche Tarantine	11
Copertino.....	12
Galatina.....	13
Gioia del Colle.....	14
Gravina.....	15
Leverano	16
Lizzano	17
Locorotondo.....	18
Martina o Martina Franca	19
Matino.....	20
Moscato di Trani.....	21
Nardò	22
Negroamaro di Terra d'Otranto	23
Orta Nova	24
Ostuni	25
Primitivo di Manduria.....	26
Rosso di Cerignola.....	27
Salice Salentino.....	28
San Severo.....	29
Squinzano.....	30
Tavoliere delle Puglie o Tavoliere.....	31



Terra d'Otranto..... 32

* In tutte le zone della regione.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
					
Castel del Monte Bombino Nero					Bombino Nero (min. 90%).*
Castel del Monte Nero di Troia Riserva					Nero di Troia (min. 90%).*
Castel del Monte Rosso Riserva					Nero di Troia (min. 65%).*
Primitivo di Manduria Dolce Naturale					Primitivo (100%).
Aleatico di Puglia					Aleatico (min. 85%), Negroamaro e/o Malvasia Nera e/o Primitivo (max. 15%).*
Alezio					Negroamaro (min. 80%), Malvasia Nera di Lecce e/o Sangiovese e/o Montepulciano (max. 20%).*
Barletta					Bianco: Malvasia Bianca (min. 60%). Rosato: Uva di Troia (min. 70%). Rosso: Uva di Troia (min. 90%).*
Brindisi					Bianco: Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. Rosso e Rosato: Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
Cacc'emmite di Lucera					Uva di Troia (dal 35% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Malvasia Nera di Brindisi (dal 25% al 35%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia del Chianti e/o Bombino Bianco (dal 15% al 30%).*
Castel del Monte					Bianco: Pampanuto, Chardonnay e Bombino Bianco (100%) oppure Sauvignon (min. 90%). Rosato: Bombino Nero e/o Aglianico e/o Uva di Troia (100%). Rosso: Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Aglianico (100%) oppure Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (min. 90%).*
Colline Joniche Tarantine					Bianco: Chardonnay (min.50%) o Verdeca (min. 85%). Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon (min. 50%) o Primitivo (min. 85%).*
Copertino					Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 30%).*
Galatina					Bianco: Chardonnay (dal 55% all'85%). Rosso e Rosato: Negramaro (dal 55% all'85%).*
Gioia del Colle					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 50% al 70%). Rosso e Rosato: Primitivo (dal 50% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Negroamaro (dal 40% al 50%), Malvasia (max. 10%), Aleatico.*
Gravina					Bianco: Greco (min. 50%), Malvasia del Chianti (min. 20%). Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 40%), Primitivo (min. 20%).*
Leverano					Bianco: Malvasia Bianca (min. 50%), Vermentino (max. 40%), Fiano, Chardonnay. Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 50%), Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 40%).*

*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
Lizzano					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 40% al 60%), Chardonnay e/o Pinot Bianco, (min. 30%), Malvasia Lunga Bianca (max. 10%), Sauvignon e/o Bianco d'Alessano (max. 25%). Rosso e Rosato: Negroamaro (dal 60% all'80%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Pinot Nero e/o Bombino Nero (max. 30%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce (max. 10%).*
Locorotondo					Verdeca (min. 50%), Bianco d'Alessano (min. 35%), Fiano.*
Martina o Martina Franca					Verdeca (dal 50% al 65%), Bianco d'Alessano (dal 35% al 50%), Fiano e/o Bombino Bianco e/o Malvasia Toscana (max. 5%).*
Matino					Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera e/o Sangiovese (max. 30%).*
Moscato di Trani					Moscato Bianco (min. 85%).*
Nardò					Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o di Lecce e/o Montepulciano (max. 20%).*
Negroamaro di Terra d'Otranto					Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 90%).*
Orta Nova					Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 60%), Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Lambrusco Maestri e/o Trebbiano Toscano (max. 40%).*
Ostuni					Impigno (dal 50% all'85%), Francavilla (dal 15% al 50%), Bianco d'Alessano e/o Verdeca (max. 10%).*
Primitivo di Manduria					Primitivo (min. 85%).*
Rosso di Cerignola					Uva di Troia (dal 55% all'85%), Negroamaro (dal 15% al 30%), Sangiovese e/o Barbera e/o Malbec e/o Montepulciano e/o Trebbiano Toscano (max. 30%).*
Salice Salentino					Bianco: Chardonnay (min. 70%), Fiano, Pinot Bianco. Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 75%) Aleatico.*
San Severo					Bianco: Bombino Bianco (dal 40% al 60%), Trebbiano (dal 40% al 60%), Malvasia di Candia, Falanghina. Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 70%), Sangiovese (max. 30%), Merlot, Uva di Troia.*
Squinzano					Bianco: Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. Rosso e Rosato: Negroamaro (min. 70%), Susumaniello.*
Tavoliere delle Puglie o Tavoliere					Rosso e Rosato: Nero di Troia (min. 65%).*
Terra d'Otranto					Bianco: Chardonnay (min. 75%), Malvasia Bianca, Verdeca, Fiano. Rosato: Negroamaro (min. 70%). Rosso: Negroamaro e/o Primitivo e/o Malvasia Nera, e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Basilicata, (min. 75%), Aleatico.*