

# PUGLIA



## D.O.C.G.

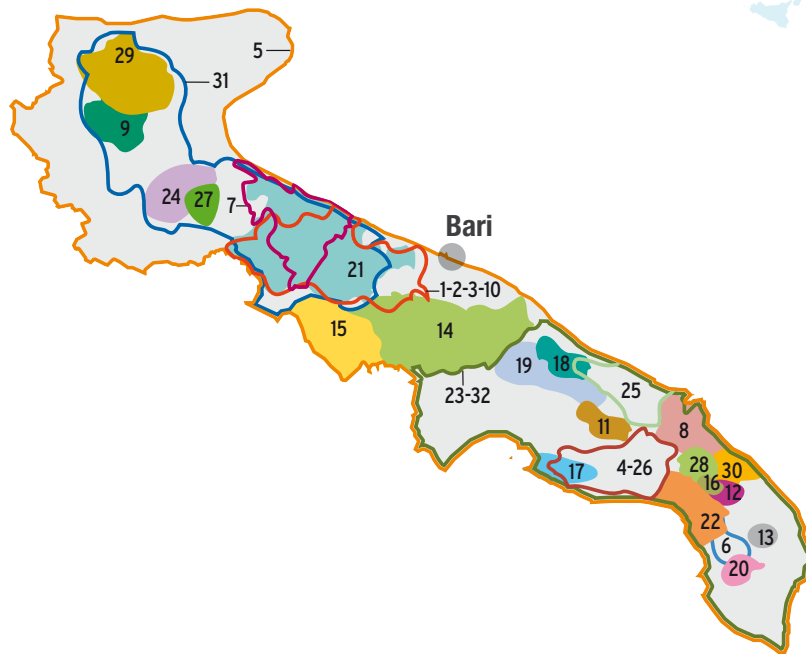
Castel del Monte Bombino Nero.....	1
Castel del Monte Nero di Troia Riserva.....	2
Castel del Monte Rosso Riserva.....	3
Primitivo di Manduria Dolce Naturale.....	4

## 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

\*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
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					<b>Bianco:</b> Malvasia Bianca (min. 60%). <b>Rosato:</b> Uva di Troia (min. 70%). <b>Rosso:</b> Uva di Troia (min. 90%).*
Brindisi					<b>Bianco:</b> Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> 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					<b>Bianco:</b> Pampanuto, Chardonnay e Bombino Bianco (100%) oppure Sauvignon (min. 90%). <b>Rosato:</b> Bombino Nero e/o Aglianico e/o Uva di Troia (100%). <b>Rosso:</b> Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Aglianico (100%) oppure Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (min. 90%).*
Colline Joniche Tarantine					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min.50%) o Verdeca (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Sauvignon (min. 50%) o Primitivo (min. 85%).*
Copertino					<b>Rosso e Rosato:</b> Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 30%).*
Galatina					<b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 55% all'85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (dal 55% all'85%).*
Gioia del Colle					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 50% al 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Primitivo (dal 50% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Negroamaro (dal 40% al 50%), Malvasia (max. 10%), Aleatico.*
Gravina					<b>Bianco:</b> Greco (min. 50%), Malvasia del Chianti (min. 20%). <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (min. 40%), Primitivo (min. 20%).*
Leverano					<b>Bianco:</b> Malvasia Bianca (min. 50%), Vermentino (max. 40%), Fiano, Chardonnay. <b>Rosso e Rosato:</b> Negroamaro (min. 50%), Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 40%).*

**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					<b>Bianco:</b> 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%). <b>Rosso e Rosato:</b> 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					<b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 70%), Malvasia Nera e/o Sangiovese (max. 30%).*
Moscato di Trani					Moscato Bianco (min. 85%).*
Nardò					<b>Rosso e Rosato:</b> Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o di Lecce e/o Montepulciano (max. 20%).*
Negroamaro di Terra d'Otranto					<b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 90%).*
Orta Nova					<b>Rosso e Rosato:</b> 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					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 70%), Fiano, Pinot Bianco. <b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 75%) Aleatico.*
San Severo					<b>Bianco:</b> Bombino Bianco (dal 40% al 60%), Trebbiano (dal 40% al 60%), Malvasia di Candia, Falanghina. <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (min. 70%), Sangiovese (max. 30%), Merlot, Uva di Troia.*
Squinzano					<b>Bianco:</b> Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
Tavoliere delle Puglie o Tavoliere					<b>Rosso e Rosato:</b> Nero di Troia (min. 65%).*
Terra d'Otranto					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 75%), Malvasia Bianca, Verdeca, Fiano. <b>Rosato:</b> Negramaro (min. 70%). <b>Rosso:</b> 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.*