

TOSCANA "L'ALTRA TOSCANA"

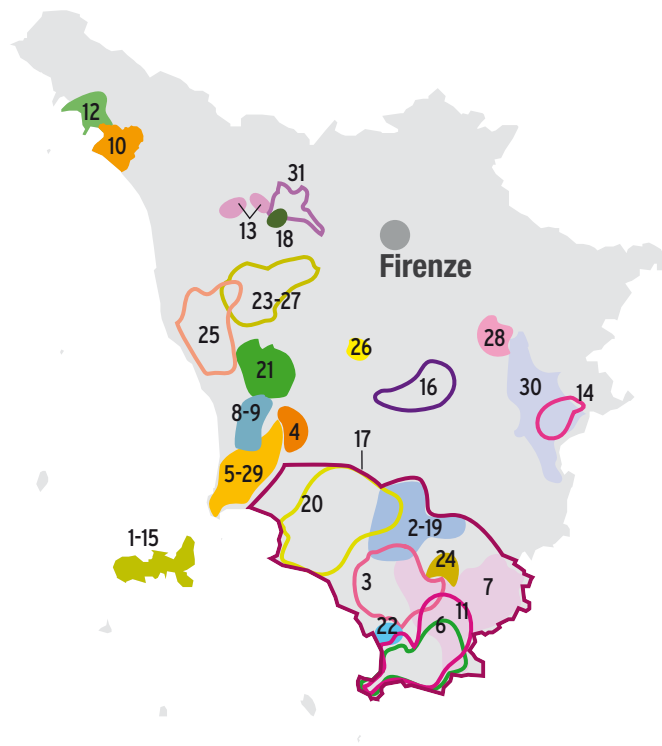


D.O.C.G.

Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba.....	1
Montecucco Sangiovese	2
Morellino di Scansano.....	3
Suvereto.....	4
Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia	5

D.O.C.

Ansonica Costa dell'Argentario	6
Bianco di Pitigliano	7
Bolgheri.....	8
Bolgheri Sassicaia	9
Candia dei Colli Apuani	10
Capalbio	11
Colli di Luni.....	12
Colline Lucchesi	13
Cortona	14
Elba	15
Grance Senesi.....	16
Maremma Toscana	17
Montecarlo	18
Montecucco	19
Monteregio di Massa Marittima	20
Montescudaio	21
Parrina	22
San Torpè	23
Sovana	24
Terratico di Bibbona.....	25
Terre di Casole.....	26
Terre di Pisa.....	27
Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra	28
Val di Cornia	29
Valdichiana Toscana	30
Valdinievole.....	31

































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.

Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba					Aleatico (100%).
Montecucco Sangiovese					Sangiovese (min. 90%).*
Morellino di Scansano					Sangiovese (min. 85%).*
Suvereto					Cabernet Sauvignon e/o Merlot (100%).
Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia					Sangiovese (min. 40%), Cabernet Sauvignon e Merlot (max. 60%).*
Ansonica Costa dell'Argentario					Ansonica (min. 85%).*
Bianco di Pitigliano					Trebbiano Toscano (dal 40% al 100%), Greco e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Verdello e/o Grechetto e/o Ansonica e/o Viognier e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Riesling Italico (max. 60%).*
Bolgheri					Bianco: Vermentino (max. 70%), Sauvignon (max. 40%), Trebbiano Toscano (max. 40%). Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Cabernet Franc (da 0 a 100%), Syrah e/o Sangiovese (max. 50%).*
Bolgheri Sassicaia					Cabernet Sauvignon (min. 80%).*
Candia dei Colli Apuani					Bianco: Vermentino (min. 70%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 60% all'80%), Merlot (max. 20%), Vermentino Nero, Barsaglina.*
Capalbio					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%) o Vermentino (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%) o Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
Colli di Luni					Bianco: Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. Rosso: Sangiovese (min. 50%).*
Colline Lucchesi					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 40% all'80%), Greco e/o Grechetto e/o Vermentino e/o Malvasia del Chianti e/o Chardonnay e/o Sauvignon (dal 10% al 60%). Rosso: Sangiovese (dal 45% all'80%), Canaiolo e/o Cilieggiolo e/o Merlot e/o Syrah (dal 10% al 50%).*
Cortona					Bianco: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon (min. 85%) o Trebbiano Toscano e/o Grechetto e/o Malvasia Bianca (min. 70%). Rosso: Syrah (dal 50% al 60%), Merlot (dal 10% al 20%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
Elba					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 10% al 70%), Ansonica e/o Vermentino (dal 10% al 70%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 60%).*
Grance Senesi					Bianco: Trebbiano e/o Malvasia Bianca Lunga (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 60%), Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.*

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.

Maremma Toscana					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Trebbiano Toscano e/o Malvasia (100%), Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier. Rosato: Sangiovese e/o Ciliegiolo (min. 40%). Rosso: Sangiovese (min. 40%), Alicante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Syrah.*
Montecarlo					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 30% al 60%), Sémillon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne (dal 40% al 70%). Rosso: Sangiovese (dal 50% al 75%), Canaiolo Nero e/o Merlot e/o Syrah (dal 15% al 40%), Ciliegiolo e/o Colorino e/o Malvasia Nera di Lecce e/o di Brindisi e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (dal 10% al 30%).*
Montecucco					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Malvasia Bianca e/o Grechetto Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 70%). Rosato: Sangiovese e/o Ciliegiolo (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 70%).*
Monteregio di Massa Marittima					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 50%), Viognier. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
Montescudaio					Bianco: Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, (min. 85%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
Parrina					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 10% al 30%), Ansonica (dal 30% al 50%), Vermentino (dal 20% al 40%), Chardonnay e/o Sauvignon (max. 20%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
San Torpè					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Sauvignon, Vermentino o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga, (max. 100%). Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
Sovana					Sangiovese (min. 50%), Merlot, Aleatico.*
Terratico di Bibbona					Bianco: Vermentino (min. 50%), Trebbiano Toscano. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 35%), Merlot (min. 35%), Cabernet Sauvignon, Syrah.*
Terre di Casole					Bianco: Chardonnay (min. 50%), Trebbiano, Vermentino. Rosso: Sangiovese (dal 60% all'80%).*
Terre di Pisa					Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (dal 20% al 70%).*
Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra					Bianco: Chardonnay (dal 40% all'80%), Malvasia Bianca Lunga (max. 30%), Trebbiano Toscano (max. 20%) o Malvasia Bianca Lunga (dal 40% all'80%), Chardonnay (max. 30%). Rosato: Merlot (dal 40% 80%), Cabernet Sauvignon (max. 35%), Syrah (max. 35%). Rosso: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Sangiovese (min. 85%).*
Val di Cornia					Bianco: Vermentino (max. 50%), Trebbiano Toscano e/o Ansonica e/o Viognier e/o Malvasia Bianca Lunga (max. 50%) o Ansonica (min. 85%).* Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot (max. 50%), Ciliegiolo oppure Aleatico (100%).
Valdichiana Toscana					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 20%), Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Grechetto e/o Pinot Grigio (max. 80%) o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (max. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (min. 50%).*
Valdinievole					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 70%). Rosso: Sangiovese (min. 35%), Canaiolo Nero (min. 20%).*