

# VENETO



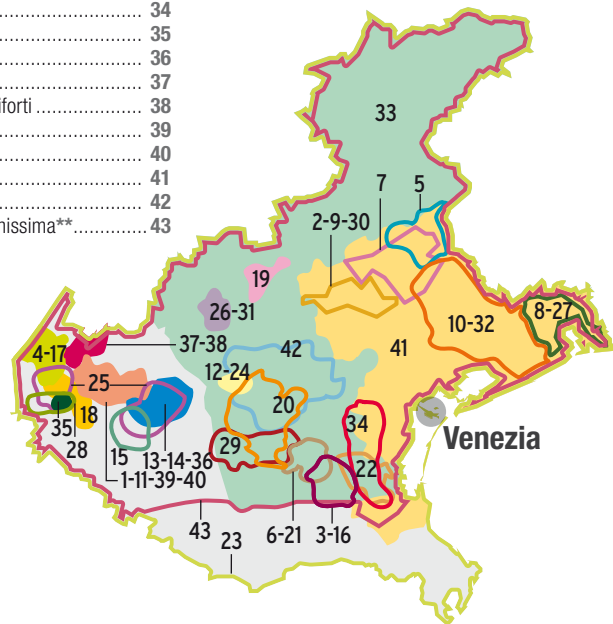
## D.O.C.G.

Amarone della Valpolicella.....	1
Asolo Prosecco <i>o</i> Asolo .....	2
Bagnoli Friularo <i>o</i> Friularo di Bagnoli.....	3
Bardolino Superiore .....	4
Colli di Conegliano.....	5
Colli Euganei Fior d'Arancio <i>o</i> Fior d'Arancio Colli Euganei.....	6
Conegliano Valdobbiadene-Prosecco <i>o</i> Conegliano-Prosecco <i>o</i> Valdobbiadene Prosecco.....	7
Lison.....	8
Montello Rosso <i>o</i> Montello .....	9
Piave Malanotte <i>o</i> Malanotte del Piave .....	10
Recioto della Valpolicella.....	11
Recioto di Gambellara.....	12
Recioto di Soave.....	13
Soave Superiore .....	14

## D.O.C.

Arcole .....	15
Bagnoli di Sopra <i>o</i> Bagnoli .....	16
Bardolino .....	17
Bianco di Custoza <i>o</i> Custoza .....	18
Breganze .....	19
Colli Berici .....	20
Colli Euganei.....	21
Corti Benedettine del Padovano .....	22
delle Venezie <i>o</i> Beneških Okolišev*** .....	23
Gambellara .....	24
Garda .....	25
Lessini Durello <i>o</i> Durello Lessini.....	26
Lison-Pramaggiore .....	27
Lugana.....	28
Merlara .....	29


























Montello Asolo <i>o</i> Asolo Montello.....	30
Monti Lessini .....	31
Piave .....	32
Prosecco*.....	33
Riviera del Brenta .....	34
San Martino della Battaglia .....	35
Soave.....	36
Valdadige <i>o</i> Etschtaler .....	37
Valdadige Terradeiforti <i>o</i> Terradeiforti .....	38
Valpolicella .....	39
Valpolicella Ripasso .....	40
Venezia .....	41
Vicenza .....	42
Vigneti della Serenissima <i>o</i> Serenissima**.....	43









































\* Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia.

\*\* Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Verona.



































\*\*\* Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Rovigo.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Amarone della Valpolicella					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
Asolo Prosecco or Asolo					Glera (min. 85%).*
Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli					Raboso (min. 90%).*
Bardolino Superiore					Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*
Colli di Conegliano					<b>Bianco:</b> Manzoni Bianco (min. 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (min. 30%) o Glera (min. 30%), Verdiso (min. 20%), Boschera (min. 25%). <b>Rosso:</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino e Merlot (min. 10%), Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (max. 20%) o Marzemino (min. 95%).*
Colli Euganei Fior d'Arancio o Fior d'Arancio Colli Euganei					Moscato Giallo (min. 95%).*
Conegliano Valdobbiadene-Prosecco o Conegliano-Prosecco o Valdobbiadene Prosecco					Glera (min. 85%).*
Lison					Tai (min. 85%).*
Montello Rosso o Montello					Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%).*
Piave Malanotte o Malanotte del Piave					Raboso Piave (min. 70%), Raboso Veronese (max. 30%).*
Recioto della Valpolicella					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
Recioto di Gambellara					Garganega (100%).
Recioto di Soave					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
Soave Superiore					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%)*
Arcole					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Sauvignon e/o Chardonnay (max. 50%). <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%).* <b>Rosato:</b> Merlot per almeno il 50%, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, congiuntamente o disgiuntamente fino a un massimo del 50%.

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

DENOMINAZIONI					VITIGNI
	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
Bagnoli di Sopra o Bagnoli					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 30%) min. 20% Friulano e/o Sauvignon (min. 30%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 10%), Marzemina Bianca. <b>Rosato:</b> Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 50%), Merlot (max. 40%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 15% al 60%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere (min. 25%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 15%), Refosco dal Peduncolo Rosso, Corbina, Cavrara, Turchetta.*
Bardolino					<b>Rosso e Rosato:</b> Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*
Bianco di Custoza o Custoza					Trebbiano Toscano (dal 10% al 45%), Garganega (dal 20% al 40%), Trebbianello (dal 5% al 30%), Bianca Fernanda (max. 30%), Malvasia e/o Riesling Italico e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Manzoni Bianco (max. 30%).*
Breganze					<b>Bianco:</b> Tai (min. 50%), Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Vespaioia e/o Sauvignon e/o Pinot Grigio (max. 50%), Pinot Nero. <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Marzemino e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Pinot Nero e/o Carmenère (max. 50%).*
Colli Berici					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 50%) o Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (max. 50%), Tai, Manzoni Bianco. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (min. 50%), Pinot Nero, Tai Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère.*
Colli Euganei					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 30%), Tai e/o Sauvignon (min. 30%), Moscato Bianco e/o Moscato Giallo (dal 5% al 10%), Serprino, Chardonnay, Pinello, Manzoni Bianco. <b>Rosso:</b> Merlot (dal 40% all'80%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmènère (dal 20 al 60%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 10%), Carmenere.*
Corti Benedettine del Padovano					<b>Bianco:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Sauvignon (max. 50%), Tai, Moscato Giallo. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (dal 60% al 70%), Raboso Piave e/o Veronese (min. 10%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 30%).*
delle Venezie o Beneških Okolišev					<b>Bianco:</b> Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Toccai friulano, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto. <b>Spumante/Frizzante:</b> Pinot grigio (min. 85%).
Gambellara					Garganega (min. 80%), Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (max. 20%).*
Garda					<b>Bianco:</b> Riesling e/o Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Riesling, Riesling Italico, Cortese, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Groppello Gentile, Groppello di S. Stefano, Groppello Mocasina (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Corvina.*
Lessini Durello o Durello Lessini					Durella (min. 85%).*
Lison-Pramaggiore					<b>Bianco:</b> Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbech, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
Lugana					Trebbiano di Soave (min. 90%).*

\*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
Merlara					<b>Bianco:</b> Friulano (dal 50% al 70%), Tai, Malvasia Istriana. <b>Rosso:</b> Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%), Marzemino.*
Montello Asolo o Asolo Montello					<b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 40% al 70%), Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot Bianco e/o Bianchetta (dal 30% al 60%), Pinot Grigio. <b>Rosso:</b> Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%), Recantina.*
Monti Lessini					Chardonnay (dal 50% al 100%) o Durella (dall'85% al 100%), Pinot Nero, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay (max. 15%), Pinot Nero.*
Piave					<b>Bianco:</b> Manzoni Bianco, Tai, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano, Chardonnay, (min. 85%). <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Piave, Raboso Veronese.*
Prosecco					Glera (min. 85%), Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (max. 15%).*
Riviera del Brenta					<b>Bianco:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay (max. 50%) o Chardonnay (min. 60%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Friulano (max. 40%). <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (max. 50%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 50%).*
San Martino della Battaglia					Friulano (min. 80%).*
Soave					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
Valdadige o Etschtaler					<b>Bianco:</b> Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italoico e/o Müller Thurgau e/o Chardonnay (min. 20%), Trebbiano Toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega (max. 80%). <b>Rosso e Rosato:</b> Enantio e/o Schiava (min. 50%), Merlot e/o Pinot Nero e/o Lagrein e/o Teroldego e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (max. 50%).*
Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti					<b>Bianco:</b> Pinot Grigio (min. 85%). <b>Rosso:</b> Enantio o Casetta (min. 85%).*
Valpolicella					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
Valpolicella Ripasso					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
Venezia					<b>Bianco:</b> Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano e/o Glera (min. 50%), Chardonnay, Pinot Grigio. <b>Rosso e Rosato:</b> Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
Vicenza					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 50%), Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato Bianco e Giallo, Riesling Renano e Italoico. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Raboso Veronese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenerè.*
Vigneti della Serenissima o Serenissima					Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero (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.