



I VINI ITALIANI
A DENOMINAZIONE
D'ORIGINE

2013

FEDER  DOC



FEDERDOC. DA OLTRE 30 ANNI AL SERVIZIO DEI CONSORZI DI TUTELA.

La Federdoc è la Confederazione Nazionale dei Consorzi Volontari per la Tutela delle Denominazioni dei Vini Italiani.

Costituita nel 1979, è l'organismo che rappresenta oltre l'80% della produzione vitivinicola italiana: sono quasi 100 i Consorzi di Tutela che aderiscono a Federdoc. Ogni giorno Federdoc li rappresenta e li supporta a livello istituzionale, giuridico e legislativo. Durante tutto l'anno promuove le denominazioni tutelate con campagne di informazione e valorizzazione in Europa e nel Mondo.

I vini a denominazione sono vini provenienti da una determinata zona geografica d'origine e prodotti secondo le regole previste dal relativo disciplinare di produzione. Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare stesso. Tutto questo a garanzia della qualità del prodotto e dei consumatori.

Questa guida presenta tutte le zone geografiche delle denominazioni di origine italiane e illustra i relativi vitigni, previsti dai disciplinari, utilizzati per la produzione delle stesse.

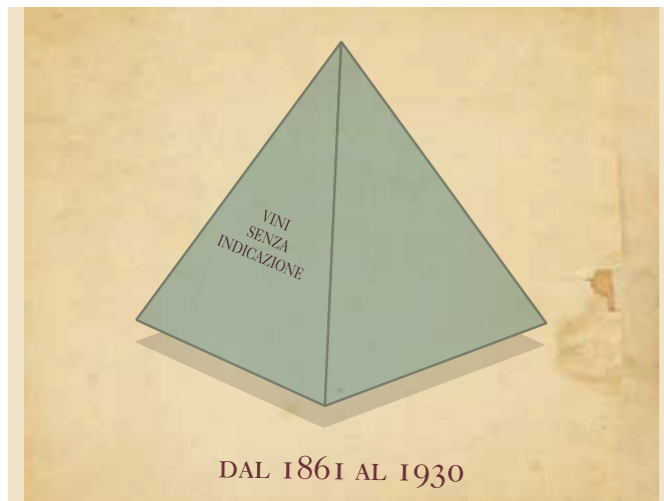
Federdoc: "la denominazione d'origine" dei consorzi italiani.



INDICE

4	LA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI	12	PIEMONTE "L'ASTIGIANO"
		14	PIEMONTE "LE LANGHE"
8	COME LEGGERE L'ETICHETTA DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE	16	PIEMONTE "IL MONFERRATO"
		18	PIEMONTE "IL NORD"
11	LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE DEI VINI ITALIANI: ZONE DI PRODUZIONE E VITIGNI	21	VALLE D'AOSTA
		22	LIGURIA
		24	LOMBARDIA
		28	VENETO
		32	FRIULI VENEZIA GIULIA
		34	TRENTINO-ALTO ADIGE
		36	EMILIA ROMAGNA
		40	MARCHE
		44	TOSCANA "IL CUORE ANTICO"
		47	TOSCANA "L'ALTRA TOSCANA"
		50	UMBRIA
		52	LAZIO
		56	ABRUZZO
		58	MOLISE
		60	CAMPANIA
		64	BASILICATA
		66	PUGLIA
		70	CALABRIA
		72	SICILIA
		76	SARDEGNA

LA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI

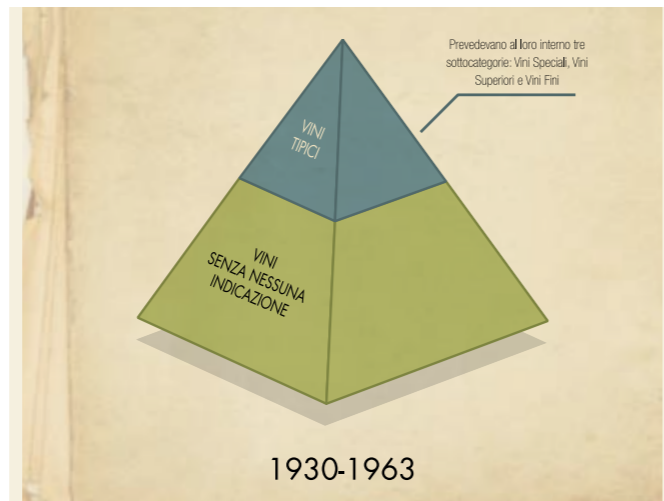


Quando nel 1861 l'Italia divenne un'unica nazione, le regolamentazioni relative al mondo del vino non erano certo altrettanto uniformi.

Da regni e granducati a un'unica nazione: possiamo quindi dire che al tempo dell'Unità d'Italia il vino diventa "vino italiano", ma manca ancora il concetto di legame con la singola regione e in particolare con il territorio d'origine.

Si è dovuto attendere fino ai primi anni sessanta per vedere finalmente riconosciuti il ruolo, l'importanza e l'immagine dei prodotti legati al territorio e alle caratteristiche peculiari che tale legame consente.

Ripercorrendo la storia dei Vini a Denominazione d'Origine italiani possiamo vedere come i governi che si avvicendarono nella neonata Italia (già a partire dal 1885) si preoccuparono esclusivamente delle problematiche legate alla garanzia della genuinità del vino, tralasciando però provvedimenti e soluzioni volti a tutelare la qualità e l'origine di queste produzioni.

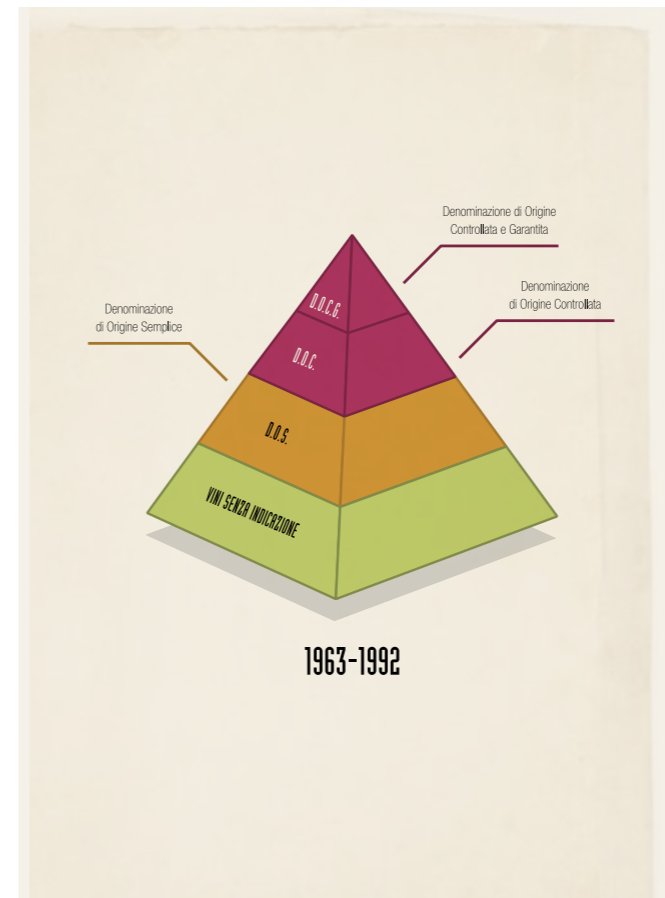


Un primo segno di cambiamento avviene nel 1930, quando viene emanato un provvedimento che detta le prime indicazioni per la tutela delle produzioni Vitivinicole Italiane.

Il Ministero dell'Agricoltura ebbe l'incarico di riconoscere e delimitare le zone di produzione di questi vini. Fu introdotta anche una prima classificazione qualitativa di questi prodotti definendo tre importanti livelli per i vini cosiddetti "Tipici":

- Vini Speciali;
- Vini Superiori;
- Vini Fini.

Tuttavia, si tratta ancora di indicazioni piuttosto sommarie che non ebbero particolari risvolti sul settore.



Un cambiamento radicale avviene nel 1963, con l'emanazione del D.P.R. n. 930 sulla tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini.

Si tratta infatti del primo provvedimento nazionale a disciplina delle produzioni vitivinicole di qualità, che stabilisce il concetto attuale di Denominazione di Origine, codificandone il significato e rafforzando il concetto di legame con il territorio.

Questa legge definisce regole ben precise per quanto riguarda la produzione e la commercializzazione dei vini come il disciplinare di produzione, specifico per ogni denominazione, l'istituzione di appositi albi per la registrazione delle superfici produttive e il sistema della denuncia dei quantitativi di uva prodotta da destinare alla produzione di una determinata denominazione.

La Legge stabilisce inoltre un nuovo sistema di classificazione dei vini:

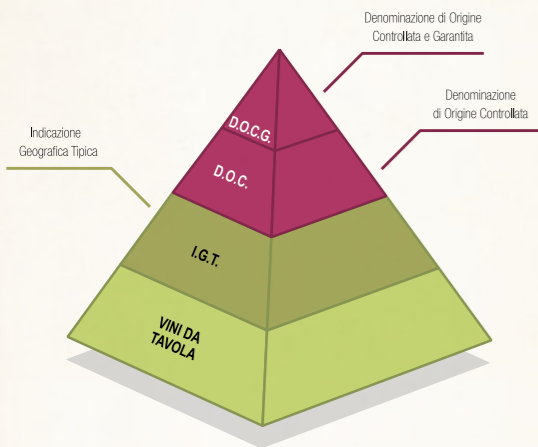
- Vino a Denominazione di Origine Semplice;
- Vino a Denominazione di Origine Controllata;
- Vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Grazie a questa legge nel 1966 compaiono le prime D.O.C. (Denominazioni di Origine Controllata).

La prima fu la Vernaccia di San Gimignano, seguita da altre denominazione tra cui anche il Brunello di Montalcino, che nel 1980 otterrà il riconoscimento come prima D.O.C.G.

L'emanazione di questo provvedimento, che per oltre trent'anni ha rappresentato un caposaldo della vitivinicoltura italiana, contribuì notevolmente alla crescita delle nostre produzioni sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo.

Nei primi anni '90 il settore vitivinicolo avvertì l'esigenza di un ammodernamento della normativa che doveva far fronte sia alla notevole crescita delle stesse Denominazioni di Origine, che alle nuove esigenze del mercato.



1992-2009

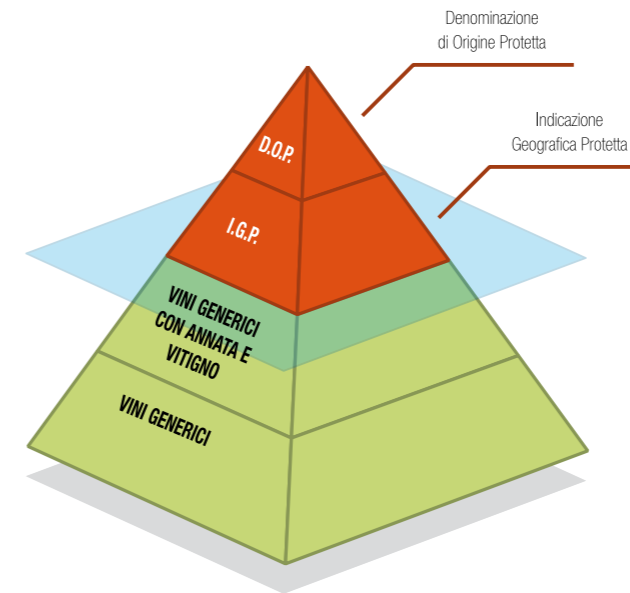
Nel 1992 nasce quindi la Legge n. 164, che pur mantenendo alcune impostazioni della precedente n. 930, introduce importanti novità nel settore.

Se da una parte è stato giustamente mantenuto l'indirizzo generale, basato sul rapporto vino-territorio, dall'altra è stato ritenuto opportuno inserire alcune innovazioni, tra cui:

- Attività di valorizzazione delle denominazioni;
- L'introduzione delle I.G.T. (Indicazioni Geografiche Tipiche);
- La scelta vendemmiale, che consente la possibilità di utilizzare la produzione di uno stesso vigneto per più Denominazioni d'Origine;
- Il riconoscimento delle sottozone, ossia aree più ristrette all'interno di Denominazione di Origine;
- L'introduzione obbligatoria delle analisi chimico-fisiche prima della commercializzazione.

Ma la vera novità introdotta da questa legge è insita nel suo impianto portante, volto alla qualità totale intesa come origine, che si è tradotta nel meccanismo della classificazione piramidale dei vini.

Gli scenari nazionali, o per meglio dire comunitari, hanno subito notevoli variazioni dovuti sia alle nuove esigenze del mercato, sia all'avvento di nuovi paesi produttori che, anno dopo anno, sono divenuti sempre di più competitivi.



dal 1° Agosto 2009

Sulla base di queste premesse la Comunità Europea nel 2008 decide di attuare un processo di riforma dell'intero comparto vitivinicolo.

La riforma vede luce con il Reg. n. 479 del 2008 e introduce alcune novità per quanto riguarda le norme di produzione e commercializzazione, l'etichettatura, la difesa e promozione delle denominazioni in ambito internazionale e l'introduzione di un sistema di controllo e tracciabilità che ogni Stato membro può applicare in maniera autonoma sulle proprie denominazioni a ulteriore garanzia per il consumatore finale.

Il progetto di riforma ha mirato anche a una semplificazione dell'assetto normativo, adottando norme più chiare e trasparenti ed equiparando la normativa vitivinicola a quella già esistente per gli altri prodotti agroalimentari di qualità D.O.P. e I.G.P.

Vengono previste quindi solamente 2 categorie di vini:

- Vini con indicazione Geografica (D.O.P. e I.G.P.)
- Vini senza Indicazione Geografica (Vini generici o con indicazione del solo vitigno)

Lo Stato italiano ha comunque consentito l'utilizzo delle precedenti sigle che caratterizzavano i vini di qualità italiani (D.O.C.G., D.O.C. e I.G.T.) che possono essere inserite sia congiuntamente alle nuove che da sole.

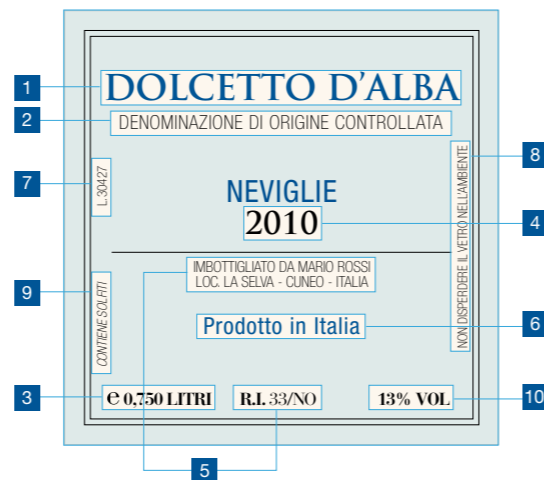
COME LEGGERE L'ETICHETTA DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE



L'etichetta applicata su una bottiglia può essere considerata come la carta d'identità del vino, e pertanto deve riportare precise indicazioni e illustrazioni atte a far conoscere al consumatore la vera natura del prodotto cui la stessa si riferisce.

L'etichetta assume, perciò, una rilevanza importante, in quanto determina il primo contatto del consumatore con il vino. Infatti, nella realtà commerciale attuale, l'unico messaggio che l'imbottigliatore può far giungere a colui che berrà il prodotto è rappresentato dalle indicazioni che sono riportate sull'etichetta.

L'etichetta, quindi, trasmette tutta una serie di informazioni importanti sul vino e sulle sue caratteristiche. Le informazioni devono essere chiare, complete e verificabili. La Comunità Europea ha emanato a tale proposito una serie di regole precise in modo da creare uniformità normativa a livello europeo. La normativa C.E. riunisce i vini D.O.C. e D.O.C.G. sotto la sigla D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta).



1 REGIONE DETERMINATA DA CUI PROVIENE IL PRODOTTO

Indica la zona geografica da cui proviene il prodotto (es. Alba) che può essere accompagnata dal riferimento del vitigno (es. Dolcetto).

2 MENZIONI SPECIFICHE TRADIZIONALI D.O.C. O D.O.C.G.

Le espressioni Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) o Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) significano che si tratta di un prodotto altamente qualificato, ottenuto nel rispetto di norme rigorose che ne garantiscono una qualità elevata. Queste indicazioni possono essere accompagnate dalla sigla D.O.P., che definisce, a livello europeo, i Vini a Denominazione d'Origine.

3 VOLUME NOMINALE DEL VINO

Il volume nominale del vino deve essere indicato in litri, centilitri o millilitri.

4 ANNATA

A partire dalla vendemmia 2010 l'indicazione dell'annata è obbligatoria per tutti i vini D.O.C.G. e D.O.C., ad esclusione delle tipologie spumante, frizzante e liquoroso.

5 INDICAZIONE DEL PRODUTTORE O IMBOTTIGLIATORE

Deve essere sempre indicato ogni riferimento relativo al produttore e/o all'imbottigliatore (per i vini importati, l'importatore o il venditore) con relativa ragione sociale e luogo dello stabilimento. In aggiunta è possibile utilizzare un codice (se previsto nello Stato Membro) che identifica ulteriormente uno di questi soggetti.

6 INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA

Il termine "prodotto in" (o termini equivalenti come "vino di", "prodotto di" etc) seguito dal nome dello Stato Membro, indicano il territorio in cui le uve sono state vendemmiate e vinificate.

7 INDICAZIONE DEL LOTTO

Numerazione che indica un insieme di bottiglie appartenenti alla medesima partita, prodotte in circostanze praticamente identiche. È preceduto normalmente dalla lettera "L".

8 INDICAZIONI ECOLOGICHE

Sui contenitori o sulle etichette dei prodotti immessi sul mercato deve figurare anche un invito a non disperdere i contenitori nell'ambiente dopo l'uso.

9 CONTIENE SOLFITI

Indica che il prodotto è stato trattato con allergeni quali anidride solforosa.

10 TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO

La gradazione deve essere espressa con unità o mezze unità di percentuale in volume (es. 10% vol, 10,5% vol) e può essere preceduta dall'espressione "titolo alcolometrico effettivo" o "alcole effettivo" o dall'abbreviazione "alc".



LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE DEI VINI ITALIANI: ZONE DI PRODUZIONE E VITIGNI

Le pagine seguenti illustrano le Denominazioni di Origine dei Vini Italiani, le relative zone di produzione e le varietà di uve con cui vengono prodotti.

Per una più semplice fruizione, alcune informazioni sono state semplificate. Ad esempio i riferimenti a tipologie particolari (come passiti, liquorosi, vendemmia tardiva, ecc) sono stati inseriti nella categoria legata al loro colore e gli spumanti e i vini frizzanti sono stati unificati in un'unica categoria. Ulteriori informazioni sulle semplificazioni sono indicate nelle note di ogni singola tabella.

L'indicazione in etichetta del nome della varietà (consentita dal disciplinare di produzione) è possibile solo se tale varietà è utilizzata in misura minima dell'85%.

Tutti i dati presenti in questa pubblicazione sono stati estratti dai disciplinari di produzione relativi a ciascuna Denominazione di Origine.

Dati e cartine sono aggiornati al 31 marzo 2013.

Legenda:



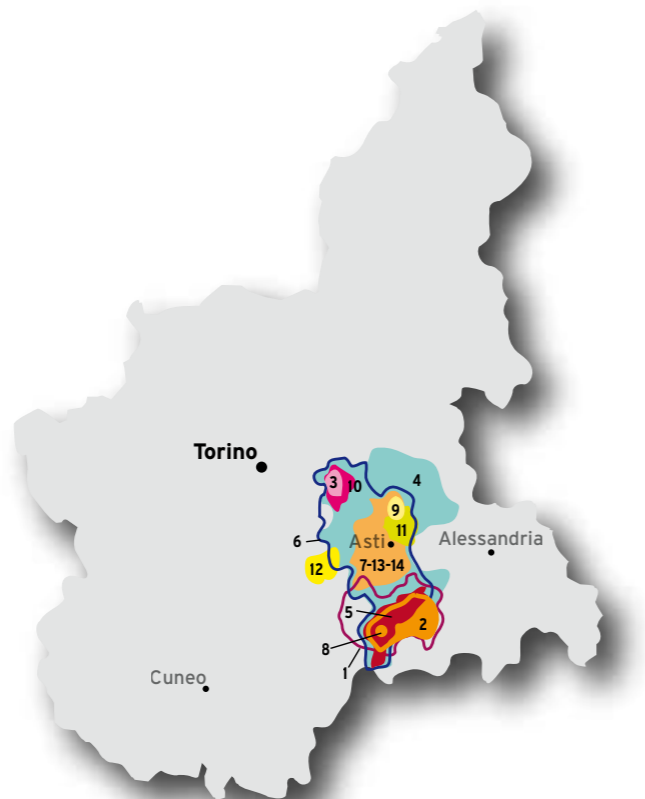
PIEMONTE “L’ASTIGIANO”

D.O.C.G.

1. Asti e Moscato d’Asti
2. Brachetto d’Acqui o Acqui
4. Barbera d’Asti
11. Ruché di Castagnole Monferrato

D.O.C.

3. Albugnano
5. Dolcetto d’Asti
6. Freisa d’Asti
7. Grignolino d’Asti
8. Loazzolo
9. Malvasia di Casorzo d’Asti
10. Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
12. Cisterna d’Asti
13. Terre Alfieri
14. Calosso



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
ASTI E MOSCATO D'ASTI					Moscato Bianco (100%).
BRACHETTO D'ACQUI					Brachetto (min. 97%).*
BARBERA D'ASTI					Barbera (min. 90%).*
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO					Ruchè (min. 90%), Barbera e/o Brachetto (max. 10%).*
ALBUGNANO					Rosso e Rosato: Nebbiolo (min. 85%), Freisa e/o Barbera e/o Bonarda (max. 15%).*
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					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%).*
CISTERNA D'ASTI					Croatina (min. 80%).*
TERRE ALFIERI					Bianco: Arneis (min. 85%). Rosso: Nebbiolo (min. 85%).*
CALOSSO					Gamba Rossa (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.

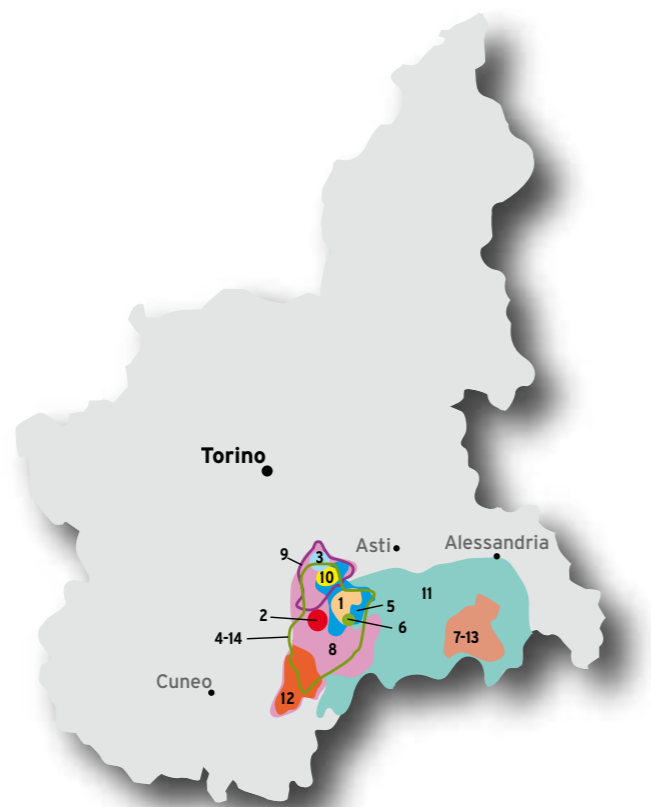
PIEMONTE “LE LANGHE”

D.O.C.G.

1. Barbaresco
2. Barolo
3. Roero
6. Dolcetto di Diano d'Alba
11. Alta Langa
12. Dogliani
13. Dolcetto di Ovada Superiore

D.O.C.

4. Barbera d'Alba
5. Dolcetto d'Alba
7. Dolcetto di Ovada
8. Langhe
9. Nebbiolo d'Alba
10. Verduno Pelaverga
14. Alba



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BARBARESCO					Nebbiolo (100%).
BAROLO					Nebbiolo (100%).
ROERO					Bianco: Arneis (min. 95%). Rosso: Nebbiolo (min. 95%).*
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA					Dolcetto (100%).
ALTA LANGA					Pinot Nero e/o Chardonnay (min. 90%).*
DOGLIANI					Dolcetto (100%).
DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE					Dolcetto (100%).
BARBERA D'ALBA					Barbera (min. 85%), Nebbiolo (max. 15%).*
DOLCETTO D'ALBA					Dolcetto (100%).
DOLCETTO DI OVADA					Dolcetto (100%).
LANGHE					Bianco: Arneis, Chardonnay, Favorita, Riesling, Nascetta, Rossese Bianco, Sauvignon (min. 85%). Rosso: Barbera o Dolcetto o Nebbiolo (min. 60%) oppure Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot (min. 85%).*
NEBBIOLO D'ALBA					Nebbiolo (100%).
VERDUNO PELAVERGA					Pelaverga (min. 85%).*
ALBA					Nebbiolo (dal 70% all'85%), Barbera (dal 15% al 30%).*

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

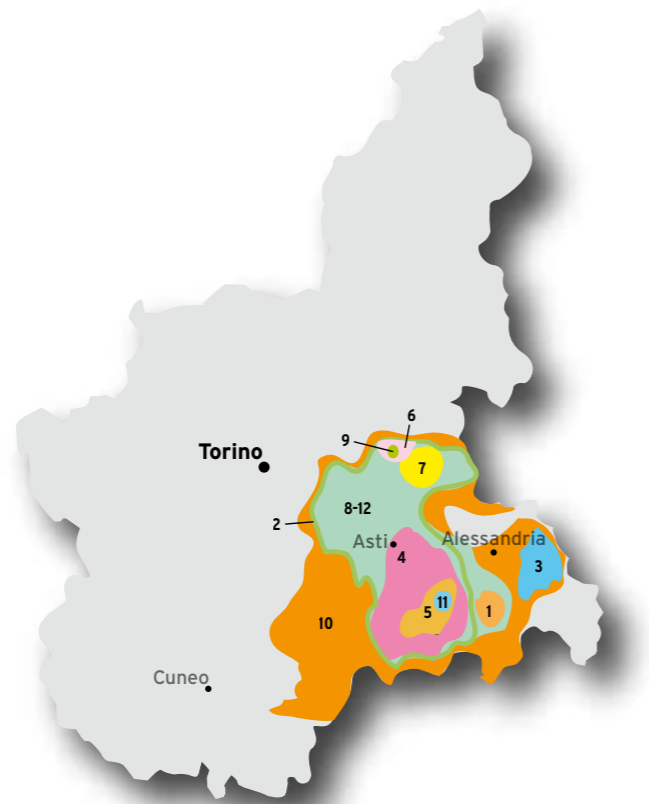
PIEMONTE “IL MONFERRATO”

D.O.C.G.

- Gavi o Cortese di Gavi
- Barbera del Monferrato Superiore

D.O.C.

- Colli Tortonesi
- Cortese dell'Alto Monferrato
- Dolcetto d'Acqui
- Gabiano
- Grignolino del Monferrato Casalese
- Monferrato
- Rubino di Cantavenna
- Piemonte
(nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo)
- Strevi
- Barbera del Monferrato



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
GAVI O CORTESE DI GAVI					Cortese (100%).
BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE					Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).*
COLLI TORTONESI					Bianco: Cortese, Favorita, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italo, Riesling Renano, Barbera Bianca, Chardonnay, Sauvignon, Sylvaner Verde e Timorasso (qualunque percentuale). Rosato: Aleatico, Barbera, Bonarda Piemontese, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Lambrusca di Alessandria, Merlot, Nebbiolo e Sangiovese (qualunque percentuale). Rosso: Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa (min. 85%).*
CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO					Cortese (min. 85%).*
DOLCETTO D'ACQUI					Dolcetto (100%).
GABIANO					Barbera (dal 90% al 95%), Freisa e/o Grignolino (dal 5% al 10%).*
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE					Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
MONFERRATO					Bianco e Rosso: Tutte le varietà autorizzate in Provincia di Asti e Alessandria. Rosato: Barbera e/o Bonarda Piemontese e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Nebbiolo e/o Pinot Nero (min. 85%).*
RUBINO DI CANTAVENNA					Barbera (dal 70% al 90%), Freisa e/o Grignolino (max. 25%).*
PIEMONTE					Bianco: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce (min. 60%) oppure Moscato Bianco, Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero (min. 85%). Rosso e Rosato: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina (min. 60%) oppure Barbera, Grignolino, Bonarda, Brachetto, Albarossa, Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Syrah (min. 85%).*
STREVI					Moscato Bianco (100%).
BARBERA DEL MONFERRATO					Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (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.

PIEMONTE “IL NORD”

D.O.C.G.

1. Gattinara
2. Ghemme
11. Erbaluce di Caluso o Caluso

D.O.C.

3. Boca
4. Bramaterra
5. Canavese
6. Carema
7. Colline Novaresi
8. Colline Saluzzesi
9. Collina Torinese
10. Coste della Sesia
12. Fara
13. Freisa di Chieri
14. Lessona
15. Pinerolese
16. Sizzano
17. Valsusa
18. Valli Ossolane



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
GATTINARA					Nebbiolo (min. 90%).*
GHEMME					Nebbiolo (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
ERBALUCE DI CALUSO O CALUSO					Erbaluce (100%).
BOCA					Nebbiolo (dal 70% al 90%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 10% al 30%).*
BRAMATERRA					Nebbiolo (dal 50% all'80%), Croatina (max. 30%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 20%).*
CANAVESE					Bianco: Erbaluce (100%). Rosso e Rosato: Nebbiolo e/o Barbera e/o Uva Rara e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%).*
CAREMA					Nebbiolo (min. 85%).*
COLLINE NOVARESI					Bianco: Erbaluce (100%). Rosso e Rosato: Nebbiolo (min. 85%), Barbera, Uva Rara, Vespolina, Croatina.*
COLLINE SALUZZESI					Rosso e Rosato: Barbera e/o Chatus e/o Nebbiolo e/o Pelaverga (min. 60%), Quagliano.*
COLLINA TORINESE					Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), Bonarda, Malvasia di Schierano, Pelaverga.*
COSTE DELLA SESIA					Bianco: Erbaluce (100%). Rosso e Rosato: Nebbiolo e/o Barbera (min. 50%), Bonarda, Croatina, Vespolina.*
FARA					Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 30% al 50%).*
FREISA DI CHIERI					Freisa (min. 90%).*
LESSONA					Nebbiolo (min. 85%).*
PINEROLESE					Rosso e Rosato: Barbera e/o Bonarda e/o Nebbiolo e/o Neretto (min. 50%), Dolcetto, Doux d'Henry o Avana (min. 30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%).*
SIZZANO					Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina ed Uva Rara (dal 30% al 50%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VALSUSA					Avanà e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta (min. 60%).*
VALLI OSSOLANE					Bianco: Chardonnay (min. 60%). Rosso: Nebbiolo e/o Croatina e/o Merlot (min. 60%).*

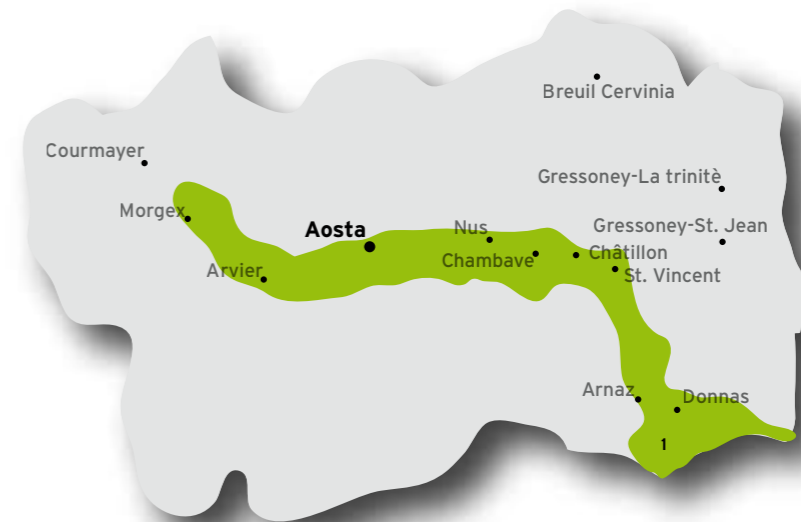
*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.




VALLE D'AOSTA



D.O.C.

1. Valle d'Aosta



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VALLE D'AOSTA					Bianco: Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot Gris, Pinot Bianco o Pinot Blanc, Petite Arvine, Moscato Bianco o Muscat Petit Grain, Traminer Aromatico o Gewürztraminer (min. 85%). Rosso e Rosato: Gamay, Pinot Nero o Pinot Noir, Mayolet, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit Rouge, Prématta, Gamaret, Vuillermin (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.

LIGURIA

D.O.C.

1. Cinque Terre e Cinque Terre Sclacchetrà
2. Colli di Luni
3. Colline di Levante
4. Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino
5. Riviera Ligure di Ponente
6. Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua
7. Val Polcèvera
8. Pornassio o Ormeasco di Pornassio



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CINQUE TERRE E CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ					Bosco (min. 40%), Albarola e/o Vermentino (max. 40%).*
COLLI DI LUNI					Bianco: Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. Rosso: Sangiovese (min. 50%).*
COLLINE DI LEVANTO					Bianco: Vermentino (min. 40%), Albarola (min. 20%), Bosco (min. 5%). Rosso: Sangiovese (min. 30%), Ciliegliolo (min. 20%).*
GOLFO DEL TIGULLIO O PORTOFINO					Bianco: Vermentino e/o Bianchetta Genovese (min. 60%), Scimiscià, Moscato Bianco. Rosso e Rosato: Ciliegliolo e/o Dolcetto (min. 60%).*
RIVIERA LIGURE DI PONENTE					Bianco: Pigato o Granaccia o Vermentino o Moscato (min. 95%). Rosso: Rossese (min. 90%).*
ROSSESE DI DOLCEACQUA O DOLCEACQUA					Rossese (min. 95%).*
VAL POLCÈVERA					Bianco: Vermentino e/o Bianchetta Genovese e/o Albarola (min. 60%). Rosso e Rosato: Dolcetto e/o Sangiovese e/o Ciliegliolo (min. 60%).*
PORNASSIO O ORMEASCO DI PORNASSIO					Ormeasco o Dolcetto (min. 95%).*

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

LOMBARDIA



D.O.C.G.





















1. Franciacorta
2. Valtellina Superiore
17. Scanzo o Moscato di Scanzo
18. Sforzato di Valtellina o Sfursat
19. Oltrepò Pavese Metodo Classico

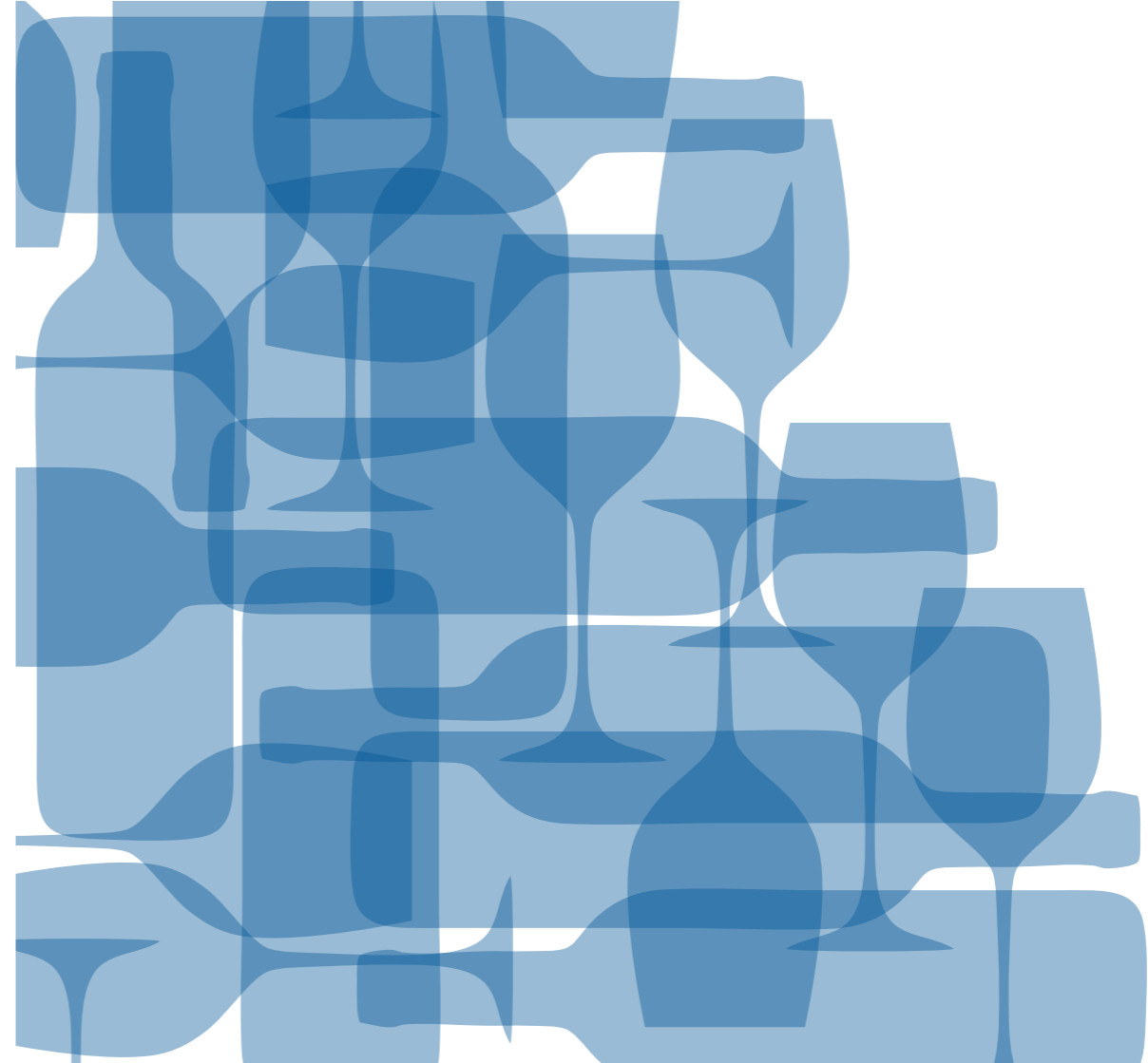
D.O.C.

3. Botticino
4. Capriano del Colle
5. Cellatica
6. Garda Classico o Garda
7. Garda Colli Mantovani
8. Lambrusco Mantovano
9. Lugana
10. Oltrepò Pavese
11. Garda Bresciano
12. San Colombano al Lambro
13. San Martino della Battaglia
14. Curtefranca
15. Valcalepio
16. Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina
20. Sanguè di Giuda Oltrepò
21. Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
22. Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese
23. Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
24. Bonarda dell'Oltrepò Pavese
25. Casteggio
26. Terre del Colleoni
27. Valtènesi



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
FRANCIACORTA					Chardonnay e/o Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%).*
VALTELLINA SUPERIORE					Nebbiolo (min. 90%).*
SCANZO O MOSCATO DI SCANZO					Moscato di Scanzo (100%).
SFORZATO DI VALTELLINA O SFURSAT					Nebbiolo (min. 90%).*
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO					Pinot Nero (min. 70%), Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco.*
BOTTICINO					Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
CAPRIANO DEL COLLE					Bianco: Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano (min. 60%). Rosso: Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
CELLATICA					Marzemino (min. 30%), Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Incrocio Terzi n.1 (min. 10%).*
GARDA CLASSICO O GARDA					Bianco: Riesling e/o Riesling Italo (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Cortese, Sauvignon. Rosato: Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%). Rosso: Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Marzemino, Corvina, Barbera.*
GARDA COLLI MANTOVANI					Bianco: Garganega (max. 35%), Trebbiano Toscano, Trebbiano di Soave, Trebbiano Giallo (max. 35%), Chardonnay (max. 35%), Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon. Rosso e Rosato: Merlot (max. 45%), Rondinella (max. 40%), Cabernet (max. 20%).*
LAMBRUSCO MANTOVANO					Rosso e Rosato: Lambrusco Viadanese, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Salamino (min. 85%), Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta, Fortana (max. 15%).*
LUGANA					Trebbiano di Soave (min. 90%).*
OLTREPÒ PAVESE					Bianco: Riesling e/o Riesling Italo (min. 60%), Pinot Nero (max. 40%), Cortese, Moscato, Malvasia di Candia, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon. Rosso e Rosato: Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 45%), Cabernet Sauvignon, Barbera.*
GARDA BRESCIANO					Bianco: Riesling Renano e/o Riesling Italo (max. dall'80% al 100%). Rosso e Rosato: Groppello (dal 30% al 60%), Sangiovese (dal 10% al 25%), Marzemino (dal 5% al 30%), Barbera (dal 10% al 20%).*
SAN COLOMBANO AL LAMBRO					Bianco: Chardonnay (min. 50%), Pinot Nero (min. 10%). Rosso: Croatina (dal 30% al 50%), Barbera (dal 25% al 50%), Uva Rara (max.15%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA					Friulano (min. 80%).*
CURTEFRANCA					Bianco: Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 50%). Rosso: Cabernet Franc e/o Carmenère (min. 20%), Cabernet Sauvignon (dal 10% al 30%), Merlot (min. 25%).*
VALCALEPIO					Bianco: Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 55% all'80%), Pinot Grigio (dal 20% al 45%). Rosso: Merlot (dal 40% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 25% al 60%), Moscato di Scanzo.*
VALTELLINA ROSSO O ROSSO DI VALTELLINA					Nebbiolo (min. 90%).*
SANGUE DI GIUDA OLTREPÒ PAVESE					Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina e/o Pinot Nero (max. 45%).*
PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Pinot Nero (min. 95%).*
BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 45%).*
PINOT GRIGIO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Pinot Grigio (min. 85%).*
BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE					Croatina (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
CASTEGGIO					Barbera (min. 65%), Croatina, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 35%).*
TERRE DEL COLLEONI					Bianco: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Incrocio Manzoni, Moscato Giallo e Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon, Franconia, Incrocio Terzi, Marzemino (min. 85%).*
VALTENÈSI					Rosso e Rosato: Gropello (min. 50%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (max. 10%).*



D.O.C.G.

1. Recioto di Soave
8. Colli di Conegliano
18. Conegliano Valdobbiadene Prosecco
24. Bardolino Superiore
25. Soave Superiore
29. Recioto di Gambellara
30. Asolo Prosecco o Colli Asolani Prosecco
33. Amarone della Valpolicella
34. Recioto della Valpolicella
35. Colli Euganei Fior d'Arancio
36. Lison
37. Piave Malanotte
39. Montello Rosso o Montello
40. Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli

D.O.C.

2. Arcole
 3. Bagnoli o Bagnoli di Sopra
 4. Bardolino
 5. Custoza
 6. Breganze
 7. Colli Berici
 9. Colli Euganei
 10. Gambellara
 11. Garda
 12. Lessini Durello
 13. Lison Pramaggiore
 14. Lugana
 15. Merlara
 16. Montello Colli Asolani
 17. Piave
 19. San Martino della Battaglia
 20. Soave
 21. Valdadige
 22. Valpolicella
 23. Vicenza
 26. Corti Benedettine del Padovano
 27. Riviera del Brenta
 28. Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
 31. Prosecco (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia)
 32. Valpolicella Ripasso
 38. Venezia
 41. Monti Lessini
- Vigneti della Serenissima (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Verona)



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	🍷				Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
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%).*
ASOLO PROSECCO O COLLI ASOLANI PROSECCO		🍷		🍷	Glera (min. 85%).*
COLLI DI CONEGLIANO	🍷	🍷			Bianco: Manzoni Bianco (min. 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (min. 30%) o Glera (min. 30%), Verdiso (min. 20%), Boschera (min. 25%). Rosso: 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		🍷		🍷	Moscato Giallo (min. 95%).*
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO		🍷		🍷	Glera (min. 85%).*
LISON		🍷			Tai (min. 85%).*
MONTELO ROSSO O MONTELO	🍷				Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%).*
PIAVE MALANOTTE	🍷				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	🍷	🍷		🍷	Bianco: Garganega (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Sauvignon e/o Chardonnay (max. 50%). Rosso: Merlot (min. 50%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%).*
BAGNOLI O BAGNOLI DI SOPRA	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Chardonnay (min. 30%), min. 20% Friulano e/o Sauvignon (min. 30%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 10%), Marzemina Bianca. Rosato: Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 50%), Merlot (max. 40%). Rosso: 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, Corvina, Cavrara, Turchetta.*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BARDOLINO					Rosso e Rosato: Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*
CUSTOZA O BIANCO DI 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					Bianco: Tai (min. 50%), Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Vespaiola e/o Sauvignon e/o Pinot Grigio (max. 50%), Pinot Nero. Rosso: Merlot (min. 50%), Marzemino e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Pinot Nero e/o Carmenère (max. 50%).*
COLLI BERICI					Bianco: Garganega (min. 50%) o Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (max. 50%), Tai, Manzoni Bianco. Rosso e Rosato: Merlot (min. 50%), Pinot Nero, Tai Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère.*
COLLI EUGANEI					Bianco: Garganega (min. 30%), Tai e/o Sauvignon (min. 30%), Moscato Bianco e/o Moscato Giallo (dal 5% al 10%), Serprino, Chardonnay, Pinello, Manzoni Bianco. Rosso: 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					Bianco: Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Sauvignon (max. 50%), Tai, Moscato Giallo. Rosso e Rosato: 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%).*
GAMBELLARA					Garganega (min. 80%), Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (max. 20%).*
GARDA					Bianco: Riesling e/o Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Riesling, Riesling Italico, Cortese, Sauvignon. Rosso e Rosato: 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					Durella (min. 85%).*
LISON PRAMAGGIORE					Bianco: Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). Rosso: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
LUGANA					Trebbiano di Soave (min. 90%).*
MERLARA					Bianco: Friulano (dal 50% al 70%), Tai, Malvasia Istriana. Rosso: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%), Marzemino.*
MONTELLO COLLI ASOLANI					Bianco: Chardonnay (dal 40% al 70%), Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot Bianco e/o Bianchetta (dal 30% al 60%), Pinot Grigio. Rosso: Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%), Recantina.*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MONTI LESSINI O LESSINI					Chardonnay (dal 50% al 100%) o Durella (dall'85% al 100%), Pinot Nero, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay (max. 15%), Pinot Nero.*
PIAVE					Bianco: Manzoni Bianco, Tai, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano, Chardonnay, (min. 85%). Rosso: 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					Bianco: 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%). Rosso e Rosato: 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 TERRADEIFORTI O TERRADEIFORTI					Bianco: Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: 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					Bianco: Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano e/o Glera (min. 50%), Chardonnay, Pinot Grigio. Rosso e Rosato: Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
VICENZA					Bianco: Garganega (min. 50%), Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato Bianco e Giallo, Riesling Renano e Italico. Rosso e Rosato: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Raboso Veronese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenera.*
VIGNETI DELLA SERENISSIMA					Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 85%).*

FRIULI VENEZIA GIULIA

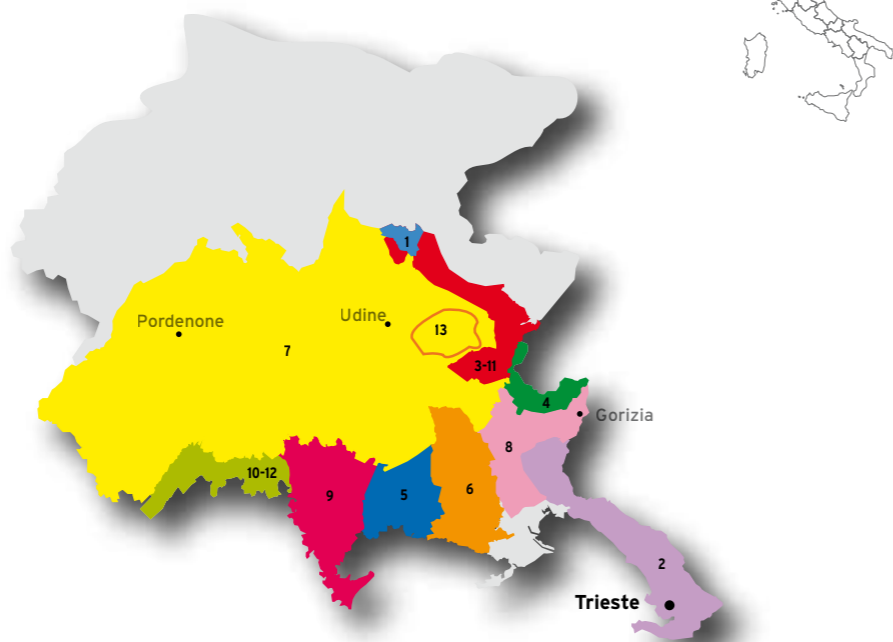


D.O.C.G.

1. Ramandolo
11. Colli Orientali del Friuli Picolit
12. Lison
13. Rosazzo

D.O.C.

2. Carso o Kars
3. Friuli Colli Orientali
4. Collio Goriziano o Collio
5. Friuli Annia
6. Friuli Aquileia
7. Friuli Grave
8. Friuli Isonzo
 - o Isonzo del Friuli
9. Friuli Latisana
10. Lison Pramaggiore
- Prosecco
 - (nelle province di Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste)



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
RAMANDOLO					Verduzzo Friulano (100%).
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT					Picolit (min. 85%).*
LISON					Tai (min. 85%).*

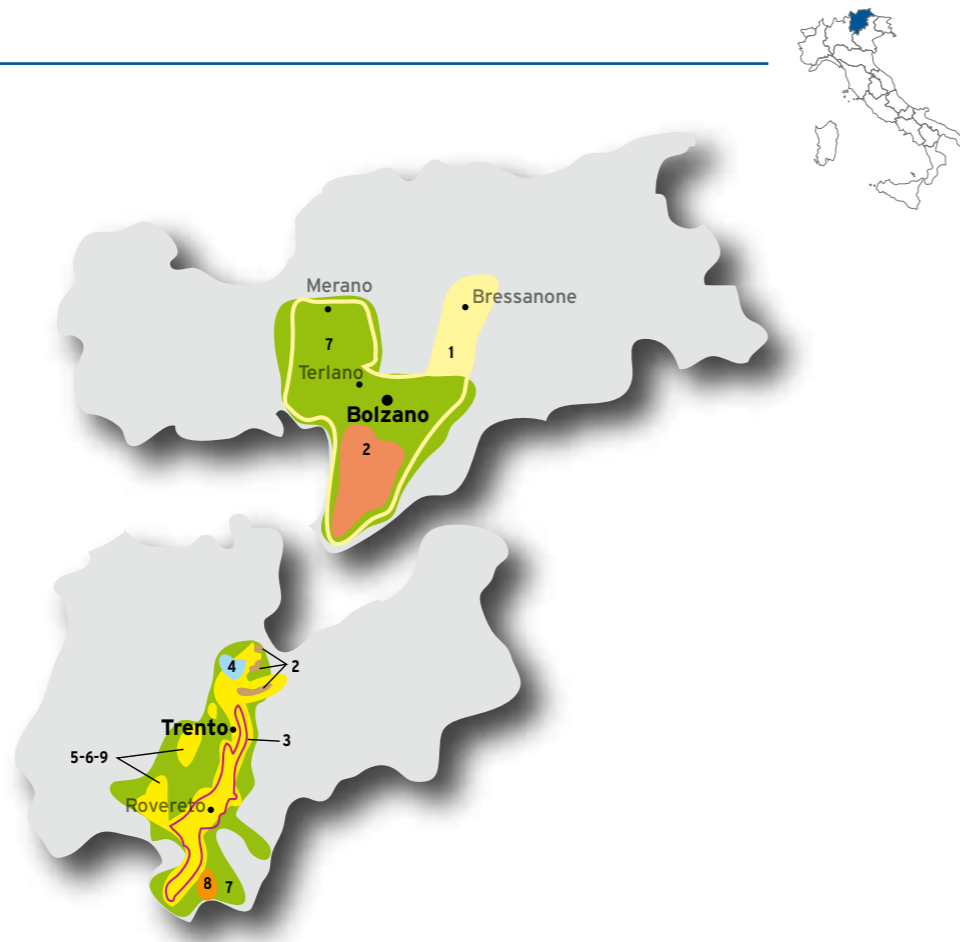
Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
ROSAZZO					Friulano (min. 50%) Sauvignon (dal 20% al 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 20% al 30%), Ribolla Gialla (max. 10%).*
CARSO O KARS					Terrano (min. 70%).*
FRIULI COLLI ORIENTALI					Bianco: Chardonnay, Malvasia Istriana, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico (min. 85%). Rosso: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pignolo, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco Nostrano, Schioppettino, Tazzelenghe (min. 85%).*
COLLIO GORIZIANO O COLLIO					Bianco: Chardonnay e/o Malvasia Istriana e/o Pinot Bianco e/o Picolit e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italo e/o Sauvignon e/o Friulano (min. 85%), Müller Thurgau e/o Traminer Aromatico (max. 15%), Ribolla Gialla. Rosso: Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Pinot Nero (min. 85%).*
FRIULI ANNIA					Bianco: Friulano e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Verduzzo Friulano e/o Sauvignon e/o Chardonnay e/o Malvasia Istriana e/o Traminer Aromatico (min. 90%). Rosso e Rosato: Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco dal Peduncolo Rosso e/o (min. 90%).*
FRIULI AQUILEIA					Bianco: Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Verduzzo Friulano e/o Sauvignon, e/o Chardonnay e/o Malvasia Istriana (max. 50%), Traminer Aromatico, Riesling Italo, Müller Thurgau, Riesling Renano. Rosato: Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%). Rosso: Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 50%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco Nostrano (max. 50%).*
FRIULI GRAVE					Bianco: Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero o Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano, Pinot Nero (min. 95%). Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, (min. 95%).*
FRIULI ISONZO O ISONZO DEL FRIULI					Bianco: Chardonnay e/o Malvasia e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italo e/o Riesling Renano e/o Sauvignon e/o Verduzzo e/o Tocai Friulano e/o Malvasia Istriana e/o Moscato Giallo e/o Traminer aromatico e/o Verduzzo Friulano (min. 85%). Rosso e Rosato: Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot Nero e/o Franconia e/o Schioppettino e/o Refosco dal Peduncolo Rosso e/o Pignolo, Moscato Rosa (min. 85%).*
FRIULI LATISANA					Bianco: Tocai Friulano (min. 60%), Chardonnay e/o Pinot Bianco (max. 30%) o Pinot Grigio, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico, Sauvignon, Malvasia, Riesling, Pinot Nero (min. 85%). Rosso e Rosato: Merlot (min. 60%), Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Carmenera (max. 30%) o Refosco dal Peduncolo Rosso, Franconia (min. 85%).*
LISON PRAMAGGIORE					Bianco: Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). Rosso e Rosato: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenera, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
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%).*

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

TRENTINO-ALTO ADIGE

D.O.C.

1. Alto Adige
2. Caldaro o Lago di Caldaro
3. Casteller
4. Teroldego Rotaliano
5. Trentino
6. Trento
7. Valdadige
8. Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
9. Trentino Superiore



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
ALTO ADIGE					Bianco: Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio (min. 75%), Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer Aromatico e/o Kerner (max. 25%), Silvaner, Moscato Giallo, Malvasia. Rosato: Lagrein, Merlot, Moscato Rosa (min. 85%). Rosso: Cabernet o Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc (min. 85%), Lagrein, Merlot, Pinot Nero, Schiava o Schiava Grossa o Schiava Gentile, Schiava Grigia.*
CALDARO O LAGO DI CALDARO					Schiava Grossa e/o Schiava Gentile e Schiava Grigia (min.85%).*
VALDADIGE					Bianco: 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%). Rosso e Rosato: 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%).*
CASTELLER					Merlot (min.50%), Schiava Grossa e/o Schiava Gentile e/o Enantio e/o Lagrein e/o Teroldego (max 50%).*
TEROLDEGO ROTALIANO					Rosso e Rosato: Teroldego (100%).
TRENTINO					Bianco: Chardonnay e/o Pinot Bianco (min. 80%), Sauvignon e/o Müller Thurgau e/o Manzoni Bianco (max. 20%), Moscato Giallo, Nosiola, Pinot Grigio, Riesling Italoico, Riesling Renano, Sauvignon, Traminer. Rosato: Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein (max. 70% di almeno 2 vitigni). Rosso: Moscato Rosa Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Lagrein, Marzemino, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
TRENTINO SUPERIORE					Bianco: Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio (min. 85%), Moscato Giallo, Müller Thurgau, Nosiola, Riesling, Sauvignon, Traminer Aromatico. Rosso: Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Merlot (min. 85%), Moscato Rosa, Lagrein, Marzemino, Merlot, Pinot Nero, Rebo.*
TRENTO					Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero e/o Meunier.
VALDADIGE TERRADEIFORTI O TERRADEIFORTI					Bianco: Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Enantio o Casetta (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.

EMILIA ROMAGNA



D.O.C.G.
























- Romagna Albana
- Colli Bolognesi Classico Pignoletto

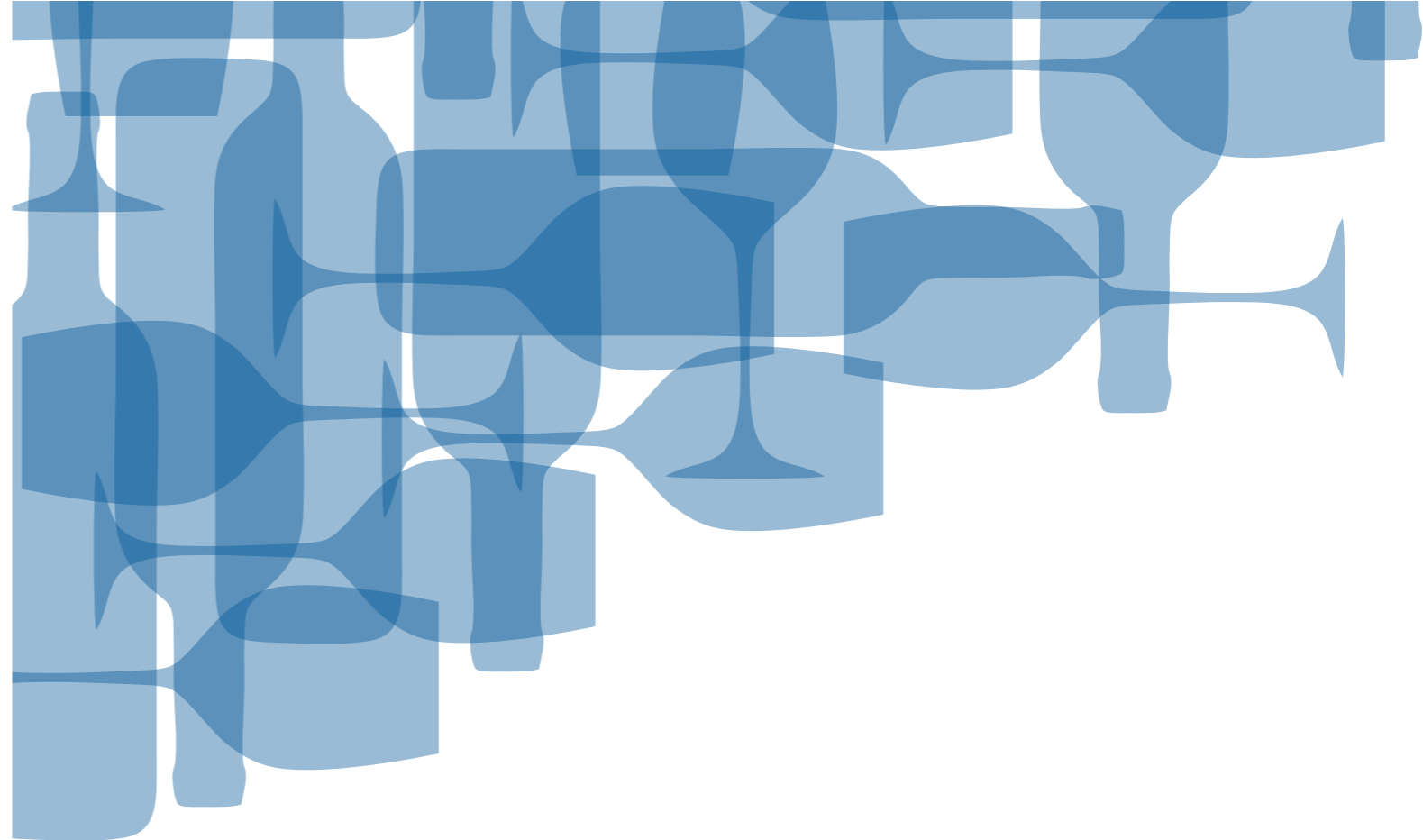
D.O.C.

- Bosco Eliceo
- Colli Bolognesi
- Colli d'Imola
- Colli di Faenza
- Colli di Parma
- Colli di Rimini
- Colli Piacentini
- Colli Romagna Centrale
- Colli di Scandiano e di Canossa
- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- Lambrusco Salamino di Santa Croce
- Reggiano
- Reno
- Modena o Di Modena
- Ortrugo
- Gutturnio
- Romagna



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO		🍷			Pignoletto (min. 95%)*
ROMAGNA ALBANA		🍷			Albana (min. 95%)*
BOSCO ELICEO	🍷	🍷			Bianco: Trebbiano Romagnolo (min. 70%), Sauvignon e/o Malvasia di Candia (max. 30), Sauvignon. Rosso: Fortana e/o Merlot (min. 85%)*
COLLI BOLOGNESI	🍷	🍷	🍷		Bianco: Sauvignon, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling Italiano, Chardonnay (min. 85%). Rosso e Rosato: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (min. 85%)*
COLLI DI FAENZA	🍷	🍷	🍷		Bianco: Chardonnay (dal 40% al 60%), Pignoletto e/o Pinot Bianco e/o Sauvignon e/o Trebbiano Romagnolo (dal 40% al 60%). Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon (dal 40% al 60%), Ancellotta e/o Ciliegolo e/o Merlot e/o Sangiovese (dal 40% al 60%)*
COLLI D'IMOLA	🍷	🍷			Bianco: Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay (min. 85%). Rosso: Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon (min. 85%)*
COLLI DI PARMA	🍷	🍷			Bianco: Pinot Nero e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco o Malvasia di Candia, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Barbera (dal 60% al 75%), Bonarda e/o Croatina (dal 25% al 40%), Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Bonarda (min.85%), Lambrusco Maestri (max. 15%)*
COLLI DI RIMINI	🍷	🍷			Bianco: Trebbiano Romagnolo (dal 50% al 70%), Biancame e/o Mostosa (dal 30% al 50%), Pignoletto e/o Chardonnay e/o Riesling Italiano e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Müller Thurgau (max. 15%). Rosso: Sangiovese (dal 60% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 15% al 25%), Merlot e/o Barbera e/o Ciliegolo e/o Terrano e/o Montepulciano e/o Ancellotta (max. 25%)*
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA	🍷	🍷	🍷		Bianco: Spergola (min. 85%), Malvasia di Candia e/o Trebbiano Romagnolo e/o Pinot Grigio e/o Pinot Bianco (max. 15%), Malvasia di Candia (max. 5%), Sauvignon o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (min. 15%). Rosso e Rosato: Lambrusco e/o Lambrusco Grasparossa (min. 85%), Lambrusco Marani e/o Lambrusco Montericco e/o Ancellotta e/o Malbo Gentile e/o Croatina (max. 15%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Marzemino, Sgavetta.*
COLLI PIACENTINI		🍷			Bianco: Malvasia di Candia e Moscato Bianco (dal 20% al 50%), Ortrugo e Trebbiano Romagnolo (dal 20% 50%), Bervedino e/o Sauvignon (max. 30%) o Malvasia di Candia Aromatica (dal 20% al 50%), Ortrugo e Trebbiano Romagnolo (dal 20% al 65%) o Ortrugo (dal 35% al 65%), Malvasia di Candia Aromatica e Moscato Bianco (dal 10% al 20%), Sauvignon e Trebbiano Romagnolo (dal 15% al 30%) o Pinot Nero (min. 85%) e Chardonnay (max. 15%) o Santa Maria e Melara (min. 60%), Bervedino e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo (max. 40%) o Malvasia di Candia Aromatica e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo e/o Marsanne (min. 85%). Rosso: Pinot Nero e/o Barbera e/o Croatina (min. 60%), Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (min. 85%)*
COLLI ROMAGNA CENTRALE	🍷	🍷	🍷		Bianco: Chardonnay (dal 50% al 60%), Bombino e/o Sauvignon e/o Trebbiano e/o Pinot Bianco (dal 40% al 50%). Rosso e Rosato: Cabernet Sauvignon (dal 50% al 60%), Sangiovese e/o Merlot e/o Barbera e/o Ciliegolo (dal 40% al 50%)*
GUTTURNIO	🍷				Barbera (dal 55% al 70%), Croatina (dal 30% al 45%)*
LAMBRUSCO DI SORBARA	🍷		🍷		Rosso e Rosato: Lambrusco di Sorbara (min. 60%), Lambrusco Salamino (max. 40%), altri Lambruschi (max. 15%)*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO					Rosso e Rosato: Lambrusco Grasparossa (min. 85%), altri Lambruschi e/o Malbo Gentile (max. 15%).*
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE					Rosso e Rosato: Lambrusco Salamino (min. 85%), altri Lambruschi e/o Ancelotta e/o Fortana (max. 15%).*
MODENA O DI MODENA					Bianco: Montuni e/o Pignoletto e/o Trebbiano (min. 85%). Rosso e Rosato: Lambrusco Grasparossa e/o Lambrusco Salamino e/o Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco Marani e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco a foglia frastagliata (min. 30%), Acelotta e/o Fortana (max. 15%).*
ORTRUGO					Ortrugo (min. 90%).*
REGGIANO					Bianco: Lambrusco Marani e/o Lambrusco Salamino e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco di Sorbara e/o Malbo Gentile (100%). Rosso: Ancelotta (dal 30% al 60%), Lambrusco di Sorbara e/o Malbo Gentile e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Grasparossa e/o Sangiovese e/o Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Marzemino e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco Viadanese e/o Lambrusco a foglia frastagliata e/o Fogarina, Malbo Gentile, Lambrusco Barghi.*
RENO					Albana e/o Trebbiano Romagnolo (min. 40%) o Montù e Pignoletto (min. 85%).*
ROMAGNA					Bianco: Albana (min. 95%) o Bombino Bianco (min. 85%) o Trebbiano Romagnolo (min. 85%). Rosso: Sangiovese (dall'85% al 95%) o Cagnina (min. 85%).*



MARCHE

D.O.C.G.










1. Conero
2. Vernaccia di Serrapetrona
18. Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
19. Verdicchio di Matelica Riserva
20. Offida

D.O.C.

3. Bianchetto del Metauro
4. Colli Maceratesi
5. Colli Pesaresi
6. Esino
7. Falerio dei Colli Ascolani o Falerio
8. Lacrima di Morro d'Alba
9. Terre di Offida
10. Rosso Conero
11. Rosso Piceno o Piceno
12. Verdicchio dei Castelli di Jesi
13. Verdicchio di Matelica
14. Serrapetrona
15. I Terreni di Sanseverino
16. Pergola
17. San Ginesio



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CONERO					Montepulciano (min. 85%), Sangiovese (max. 15%).*
VERNACCIA DI SERRAPETRONA					Vernaccia Nera (min. 85%).*
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA					Verdicchio (min. 85%).*
VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA					Verdicchio (min. 85%).*
OFFIDA					Bianco: Passerina o Pecorino (min. 85%). Rosso: Montepulciano (min. 85%).*
BIANCHELLO DEL METAURO					Bianchetto (min. 95%), Malvasia Toscana (max. 5%).*
COLLI MACERATESI					Bianco: Maceratino (min. 70%), Incrocio Bruni 54 e/o Pecorino e/o Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Grechetto, Ribona. Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Ciliegliolo e/o Lacrima e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Vernaccia Nera (max. 50%).*
COLLI PESARESIS					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Biancame e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero e/o Riesling Italoico e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco (min. 75%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 70%).*
ESINO					Bianco: Verdicchio (min. 50%). Rosso: Sangiovese e/o Montepulciano (min. 60%).*
FALERIO DEI COLLI ASCOLANI O FALERIO					Trebbiano Toscano (dal 20% al 50%), Passerina (dal 10% al 30%), Pecorino (dal 10% al 30%).*
I TERRENI DI SAN SEVERINO					Vernaccia Nera (min. 50%) o Montepulciano (min. 60%).*
LACRIMA DI MORRO D'ALBA					Lacrima (min. 85%).*
PERGOLA					Rosso e Rosato: Aleatico (min. 60%).*
ROSSO CONERO					Montepulciano (min. 85%).*
ROSSO PICENO O PICENO					Montepulciano (dal 35% all'85%), Sangiovese (dal 15% al 50%).*
SAN GINESIO					Sangiovese (min. 50%), Vernaccia Nera e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Merlot e/o Ciliegliolo (min. 35%) o Aleatico (min. 85%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
SERRAPETRONA					Vernaccia Nera (min. 85%)*
TERRE DI OFFIDA					Passerina (min. 85%)*
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI					Verdicchio (min. 85%)*
VERDICCHIO DI MATELICA					Verdicchio (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.

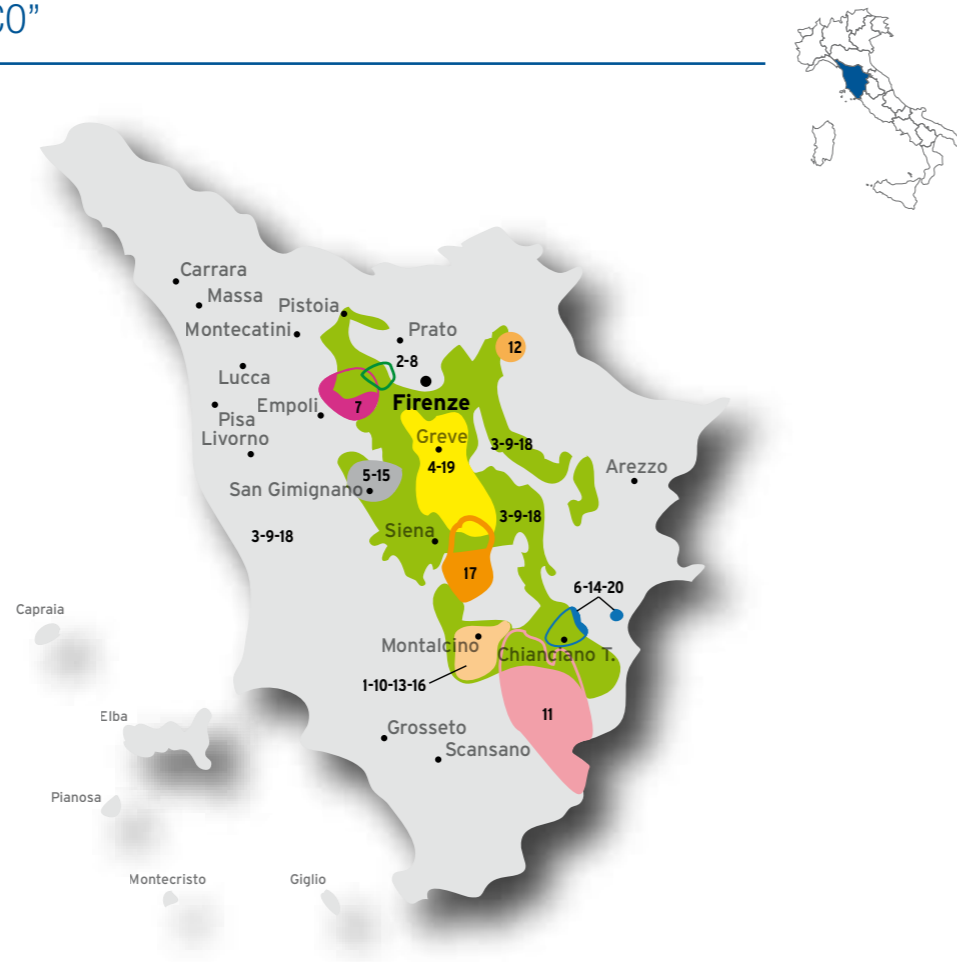
TOSCANA "IL CUORE ANTICO"

D.O.C.G.

1. Brunello di Montalcino
2. Carmignano
3. Chianti
4. Chianti Classico
5. Vernaccia di San Gimignano
6. Vino Nobile di Montepulciano

D.O.C.

7. Bianco dell'Empolese
8. Barco Reale di Carmignano
9. Colli dell'Etruria Centrale
10. Moscadello di Montalcino
11. Orcia
12. Pomino
13. Rosso di Montalcino
14. Rosso di Montepulciano
15. San Gimignano
16. Sant'Antimo
17. Val d'Arbia
18. Vin Santo del Chianti
19. Vin Santo del Chianti Classico
20. Vin Santo di Montepulciano



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BRUNELLO DI MONTALCINO	🍷				Sangiovese (100%).
CARMIGNANO	🍷				Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (dal 10% al 20%), Trebbiano Toscano e/o Canaiolo Bianco e/o Malvasia del Chianti (max. 10%).*
CHIANTI	🍷				Sangiovese (min. 70%).*
CHIANTI CLASSICO	🍷				Sangiovese (min. 80%).*
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO		🍷			Vernaccia (min. 85%).*
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	🍷				Prugnolo Gentile (min. 70%), Canaiolo Nero (max. 20%).*
BIANCO DELL'EMPOLESE		🍷			Trebbiano Toscano (min. 60%).*
BARCO REALE DI CARMIGNANO	🍷		🍷		Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (dal 10% al 20%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia e/o Canaiolo Bianco (max. 10%).*
COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE	🍷	🍷	🍷		Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
MOSCADELLO DI MONTALCINO		🍷		🍷	Moscato Bianco (min. 85%).*
ORCIA	🍷	🍷	🍷		Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
POMINO	🍷	🍷			Bianco: Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Grigio (min. 70%), Trebbiano Toscano. Rosso: Sangiovese (min. 50%), Pinot Nero e/o Merlot (max. 50%).*
ROSSO DI MONTALCINO	🍷				Sangiovese (100%).
ROSSO DI MONTEPULCIANO	🍷				Sangiovese (min. 70%).*
SAN GIMIGNANO	🍷	🍷			Bianco: Trebbiano Toscano (min. 30%), Malvasia del Chianti (max. 50%), Vernaccia di San Gimignano (max. 20%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah e/o Pinot Nero (max. 40%).*
SANT'ANTIMO	🍷	🍷			Bianco: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
VAL D'ARBIA		🍷	🍷		Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga (dal 30% al 50%), Chardonnay, Grechetto, Pinot Bianco, Sauvignon, Vermentino. Rosato: Sangiovese (min. 50%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VIN SANTO DEL CHIANTI					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 70%). Rosso: Sangiovese (min. 50%)*
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 80%)*
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO					Bianco: Malvasia Bianca e/o Grechetto e/o Trebbiano Toscano (min. 70%). Rosso: Sangiovese (min. 50%)*

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

TOSCANA "L'ALTRA TOSCANA"

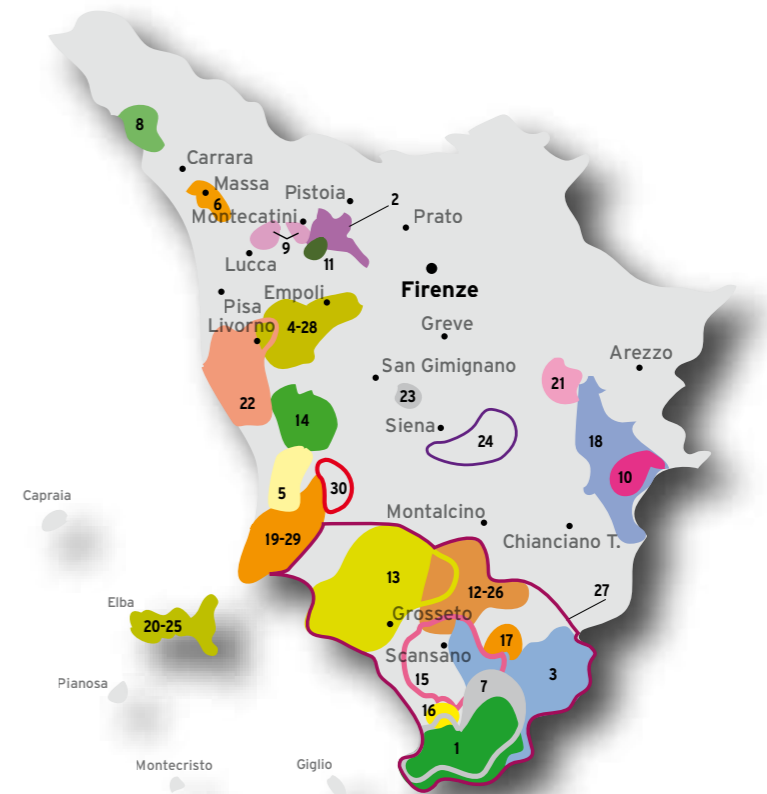


D.O.C.G.

- 15. Morellino di Scansano
- 25. Elba Aleatico Passito
- 26. Montecucco Sangiovese
- 29. Val di Cornia Rosso
- 30. Suvereto

D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MORELLINO DI SCANSANO					Sangiovese (min. 85%).*
ELBA ALEATICO PASSITO					Aleatico (100%).
SUVERETO					Cabernet Sauvignon e/o Merlot (100%).
VAL DI CORNIA ROSSO					Sangiovese (min. 40%), Cabernet Sauvignon e Merlot (max. 60%).*
MONTECUCCO SANGIOVESE					Sangiovese (min. 90%).*
ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO					Ansonica (min. 85%).*
VALDINIEVOLE					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 70%). Rosso: Sangiovese (min. 35%), Canaiolo Nero (min. 20%).*
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 Italo (max. 60%).*
SAN TORPÈ					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Sauvignon, Vermentino o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga, (max. 100%). Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
BOLGHERI O BOLGHERI SASSICAIA					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%).*
CANDIA DEI COLLI APUANI					Bianco: Vermentino (min. 70%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 60% all'80%), Merlot (max. 20%), Vermentino Nero, Barsagliana.*
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 Ciliegliolo 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.*
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%), Ciliegliolo 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%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
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 Ciliegliolo (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.*
SOVANA					Sangiovese (min. 50%), Merlot, Aleatico.*
VALDICHIANA					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%).*
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%), Ciliegliolo oppure Aleatico (100%).
ELBA					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 10% al 70%), Ansonica e/o Vermentino (dal 10% al 70%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 60%).*
VAL D'ARNO 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%).*
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%).*
GRANCE SENESI					Bianco: Trebbiano e/o Malvasia Bianca Lunga (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 60%), Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.*
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 Ciliegliolo (min. 40%). Rosso: Sangiovese (min. 40%), Alicante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegliolo, Merlot, Syrah.*
TERRE DI PISA					Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (dal 20% al 70%).*

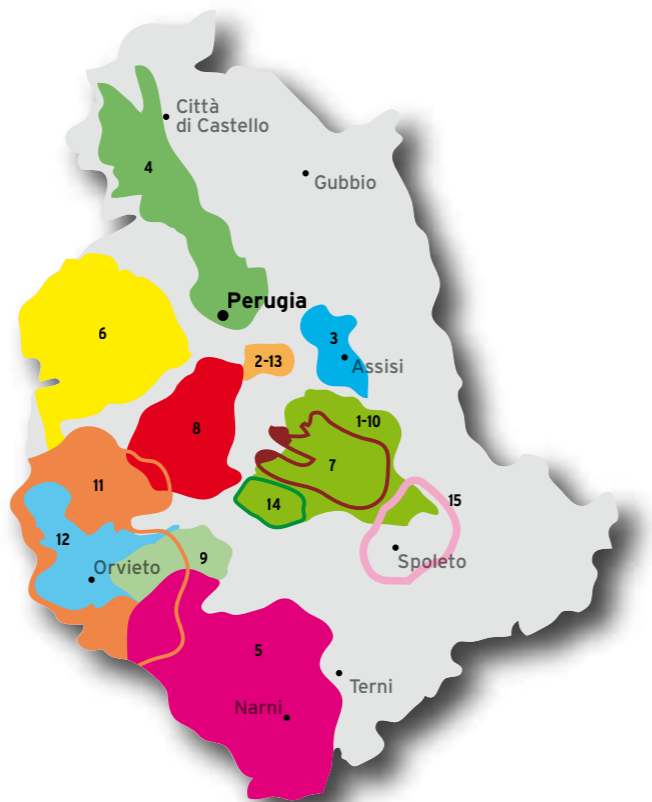
UMBRIA

D.O.C.G.

1. Montefalco Sagrantino
2. Torgiano Rosso Riserva

D.O.C.

3. Assisi
4. Colli Alto Tiberini
5. Amelia
6. Colli del Trasimeno o Trasimeno
7. Colli Martani
8. Colli Perugini
9. Lago di Corbara
10. Montefalco
11. Orvieto
12. Rosso Orvietano o Orvietano Rosso
13. Torgiano
14. Todi
15. Spoleto



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MONTEFALCO SAGRANTINO					Sagrantino (100%).
TORGIANO ROSSO RISERVA					Sangiovese (min. 70%).*
AMELIA					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia Toscana, Grechetto. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Ciliegiole, Merlot.*
ASSISI					Bianco: Trebbiano (dal 50 % al 70%), Grechetto (dal 10% al 30%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 50% al 70%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (dal 10% al 30%).*
COLLI ALTOTIBERINI					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
COLLI DEL TRASIMENO O TRASIMENO					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 40%), Grechetto e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Grigio (min. 30%), Vermentino, Pinot Nero. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 40%), Ciliegiole e/o Gamay e/o Merlot e/o Cabernet (min. 30%).*
COLLI MARTANI					Bianco: Trebbiano (min. 50%), Grechetto e/o Chardonnay e/o Pinot Nero, Grechetto di Todi, Sauvignon. Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Vernaccia Nera, Merlot.*
COLLI PERUGINI					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto e/o Chardonnay e/o Pinot Nero e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio, Vermentino. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
LAGO DI CORBARA					Bianco: Grechetto e Sauvignon (min. 60%), Chardonnay, Vermentino. Rosso: Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot Nero e/o Sangiovese (min. 70%).*
MONTEFALCO					Bianco: Grechetto (min. 50%), Trebbiano Toscano (dal 20% al 35%). Rosso: Sangiovese (dal 60% al 70%), Sagrantino (dal 10% al 15%).*
ORVIETO					Trebbiano Toscano e Grechetto (min. 60%).*
ROSSO ORVIETANO					Aleatico e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Canaiolo e/o Ciliegiole e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Pinot Nero e/o Sangiovese (min. 70%).*
SPOLETO					Trebbiano Spoletino (min. 50).*
TODI					Bianco: Grechetto (min. 50%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Merlot.*
TORGIANO					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 50% al 70%), Chardonnay e/o Pinot Nero, Riesling Italico (max. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot.*

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

LAZIO



D.O.C.G.

- 7. Cesanese del Piglio
- 28. Cannellino di Frascati
- 29. Frascati Superiore

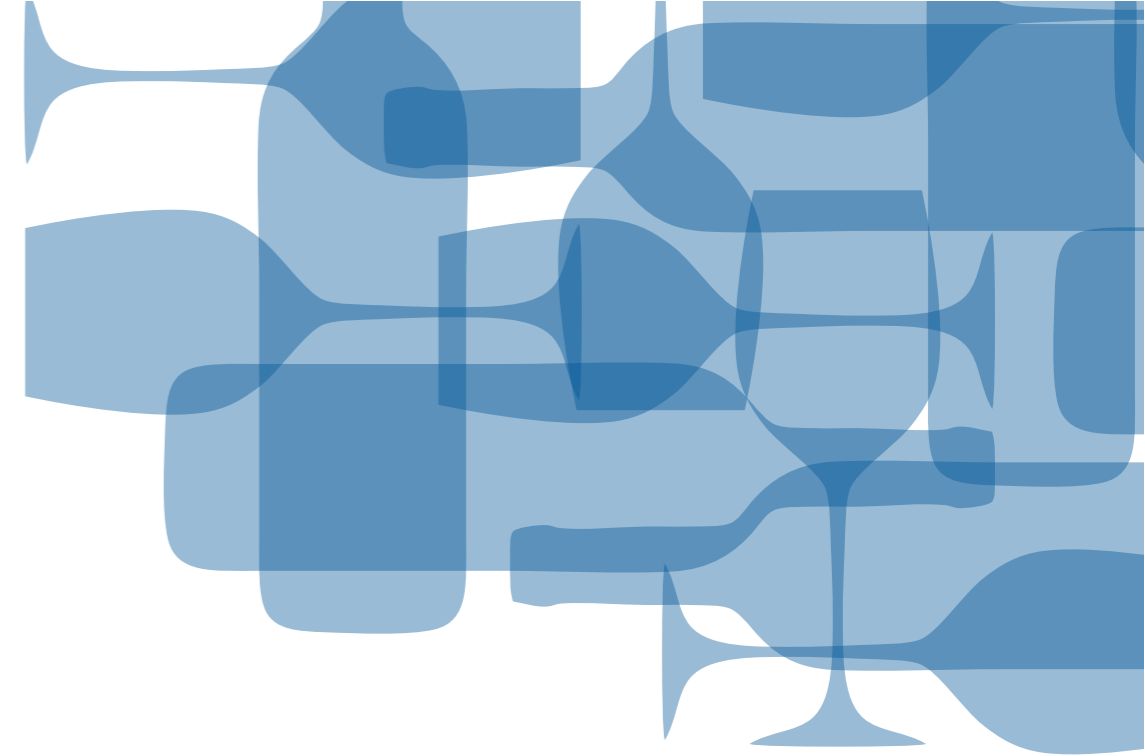
D.O.C.

- 1. Aleatico di Gradoli
- 2. Aprilia
- 3. Atina
- 4. Bianco Capena
- 5. Castelli Romani
- 6. Cerveteri
- 8. Cesanese di Affile o Affile
- 9. Cesanese di Olevano Romano
- 10. Circeo
- 11. Colli Albani
- 12. Colli della Sabina
- 13. Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia
- 14. Colli Lanuvini
- 15. Cori
- 16. Est! Est!! Est!!! di Montefiascone
- 17. Frascati
- 18. Genazzano
- 19. Marino
- 20. Montecompatri Colonna
- 21. Orvieto
- 22. Tarquinia
- 23. Velletri
- 24. Vignanello
- 25. Zagarolo
- 26. Nettuno
- 27. Terracina
o Moscato di Terracina
- 30. Roma



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CESANESE DEL PIGLIO					Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 90%).*
CANNELLINO DI FRASCATI					Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (max. 30%).*
FRASCATI SUPERIORE					Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (max. 30%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (min. 70%).*
ALEATICO DI GRADOLI					Aleatico (95%).*
APRILIA					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay (dal 5% al 35%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet e/o Merlot (dal 5% al 25%).*
ATINA					Bianco: Semillon (min. 85%). Rosso: Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (min. 85%) oppure Cabernet Sauvignon (min. 50%), Syrah (10%), Merlot (10%), Cabernet Franc (10%).*
BIANCO CAPENA					Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata e/o Malvasia del Lazio (max. 55%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Giallo (max. 25%), Bellone e/o Bombino (max 20%).*
CASTELLI ROMANI					Bianco: Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata, Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano (max. 70%). Rosso e Rosato: Cesanese e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Nero Buono e/o Sangiovese (min. 85%).*
CERVETERI					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia di Candia, Procanico (max. 35%). Rosso e Rosato: Sangiovese e Montepulciano (60% di cui almeno il 25% di uno dei due vitigni), Merlot (max. 35%).*
CESANESE DI AFFILE O AFFILE					Cesanese di Affile (min. 90%).*
CESANESE DI OLEVANO ROMANO					Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 85%).*
CIRCEO					Bianco: Trebbiano Toscano (min. 55%), Chardonnay (30%), Malvasia del Lazio (30%). Rosso e Rosato: Merlot (min. 55%), Sangiovese e Cabernet Sauvignon (max. 30%).*
COLLI ALBANI					Malvasia di Candia (max. 60%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano di Soave (dal 25% al 50%), Malvasia del Lazio o Malvasia Puntinata (dal 5% al 45%).*
COLLI DELLA SABINA					Bianco: Malvasia del Lazio (min. 50%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo (dal 5% al 35%). Rosso: Sangiovese (dal 40% al 70%) e Montepulciano (dal 15% al 40%).*
COLLI ETRUSCHI VITERBESI O TUSCIA					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 40% all'80%), Malvasia del Lazio e/o Malvasia Toscana, Procanico, Grechetto (max. 30%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 50% al 65%), Montepulciano, Merlot, Violone, Canaiolo (dal 20% al 45%).*
COLLI LANUVINI					Bianco: Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Verde e/o Trebbiano Giallo (min. 30%). Rosso: Merlot (min. 50%), Montepulciano e/o Sangiovese (min. 35%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CORI					Bianco: Bellone (min. 50%), Malvasia del Lazio (min. 20%), Greco (min. 15%). Rosso: Nero Buono (min. 50%), Montepulciano (min. 20%), Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 15%).*
ESTI! ESTI! ESTI!! DI MONTEFIASCONE					Trebbiano Toscano (dal 50% al 65%), Trebbiano Giallo (dal 25% al 40%), Malvasia Bianca Lunga e/o Malvasia del Lazio (dal 10% al 20%).*
FRASCATI					Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (max. 30%).*
GENAZZANO					Bianco: Malvasia di Candia (min. 85%). Rosso: Cilieggiolo (min. 85%).*
MARINO					Malvasia di Candia o Malvasia del Lazio, Trebbiano Verde, Bellone, Greco, Bombino (min. 50%).*
MONTECOMPATRI COLONNA					Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano, Trebbiano Verde e Trebbiano Giallo (min. 30%).*
NETTUNO					Bianco: Bellone (dal 30% al 70%), Trebbiano Toscano (dal 30% al 50%). Rosato: Sangiovese (min. 40%), Trebbiano Toscano (min. 40%). Rosso: Merlot (dal 30% al 50%), Sangiovese (dal 30% al 50%).*
ORVIETO					Trebbiano Toscano e Grechetto (min. 60%).*
ROMA					Bianco: Malvasia del Lazio (min. 50%), Bellone e/o Bombino e/o Greco Bianco e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano Verde (min. 35%). Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 50%), Cesanese Comune e/o Cesanese di Affile e/o Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Syrah (min. 35%).*
TARQUINIA					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo (min. 50%), Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (max. 35%). Rosso: Sangiovese e Montepulciano (min. 60%, ciascuno min. 25%), Cesanese Comune (max. 25%).*
TERRACINA O MOSCATO DI TERRACINA					Moscato di Terracina (min. 85%).*
VELLETRI					Bianco: Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano, Trebbiano Verde e Trebbiano Giallo (min. 30%). Rosso: Sangiovese (dal 10% al 45%), Montepulciano (dal 30% al 50%), Cesanese Comune e/o Cesanese di Affile (min. 10%).*
VIGNANELLO					Bianco: Trebbiano Giallo e/o Trebbiano Toscano (min. 70%), Malvasia di Candia e/o Malvasia del Chianti, Greco (max. 30%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cilieggiolo (min. 40%).*
ZAGAROLO					Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Verde e/o Trebbiano Giallo (min. 30%).*



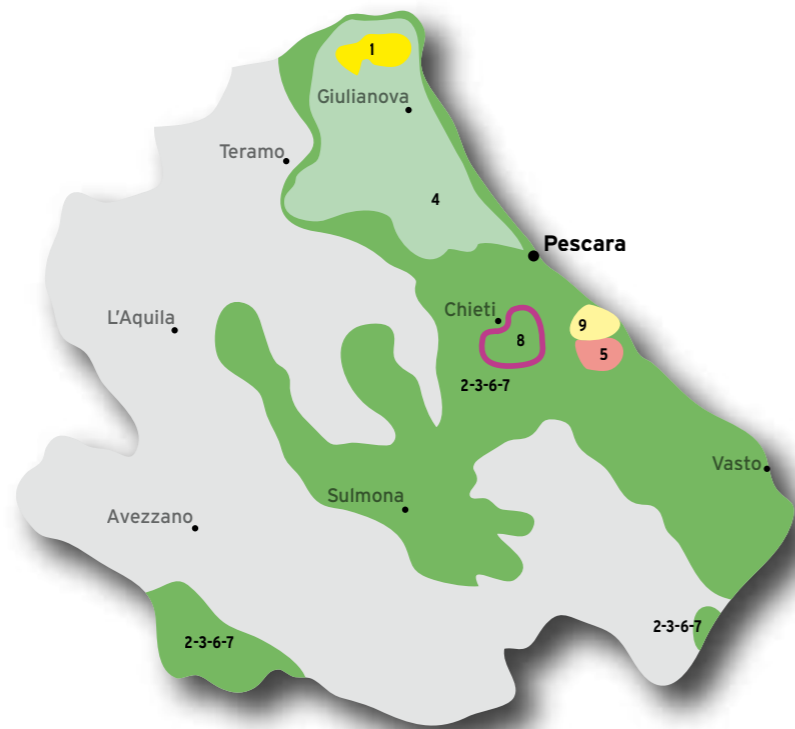
ABRUZZO

D.O.C.G.

4. Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane

D.O.C.

1. Controguerra
2. Montepulciano d'Abruzzo
3. Trebbiano d'Abruzzo
5. Terre Tollesi o Tullum
6. Cerasuolo d'Abruzzo
7. Abruzzo
8. Villamagna
9. Ortona

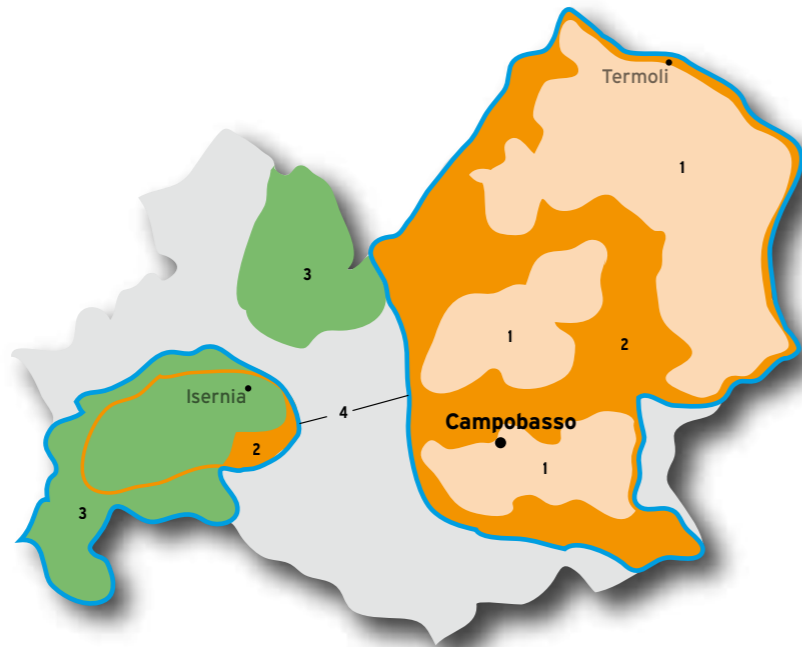


Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE					Montepulciano (min. 90%)*
ABRUZZO					Bianco: Trebbiano Abruzzese e/o Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot Nero, Moscato, Riesling, Sauvignon, Traminer. Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 80%) Pinot Nero.*
CERASUOLO D'ABRUZZO					Montepulciano (min. 85%)*
CONTROGUERRA					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 50%), Passerina (min. 10%), Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, Malvasia. Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO					Montepulciano (min. 85%)*
ORTONA					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 70%). Rosso: Montepulciano (min. 95%)*
TERRE TOLLESI O TULLUM					Bianco: Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 75%), Chardonnay, Moscato, Malvasia, Falanghina, Passerina, Pecorino. Rosso: Montepulciano (min. 90%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese.*
TREBBIANO D'ABRUZZO					Trebbiano Abruzzese e/o Bombino Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 85%)*
VILLAMAGNA					Montepulciano (min. 95%)*

MOLISE

D.O.C.

1. Biferno
2. Molise o del Molise
3. Pentro d'Isernia
4. Tintilia del Molise
(nelle province di Isernia e Campobasso)



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BIFERNO					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 60% al 70%). Rosso e Rosato: Montepulciano (dal 70% all'80%), Aglianico (dal 15% al 20%).*
MOLISE O DEL MOLISE					Bianco: Moscato Bianco, Chardonnay, Falanghina, Greco Bianco, Pinot Bianco, Sauvignon, Trebbiano, (min. 85%). Rosso e Rosato: Montepulciano (min. 85%), Aglianico, Tintilia, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
PENTRO DI ISERNIA					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 60% al 70%), Bombino Bianco (dal 30% al 40%). Rosso e Rosato: Montepulciano (dal 75% all'80%), Tintilia (dal 20% al 25%).*
TINTILIA DEL MOLISE					Rosso e Rosato: Tintilia (min. 95%).*

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

CAMPANIA

D.O.C.G.

1. Taurasi
2. Aglianico del Taburno
10. Fiano di Avellino
12. Greco di Tufo

D.O.C.

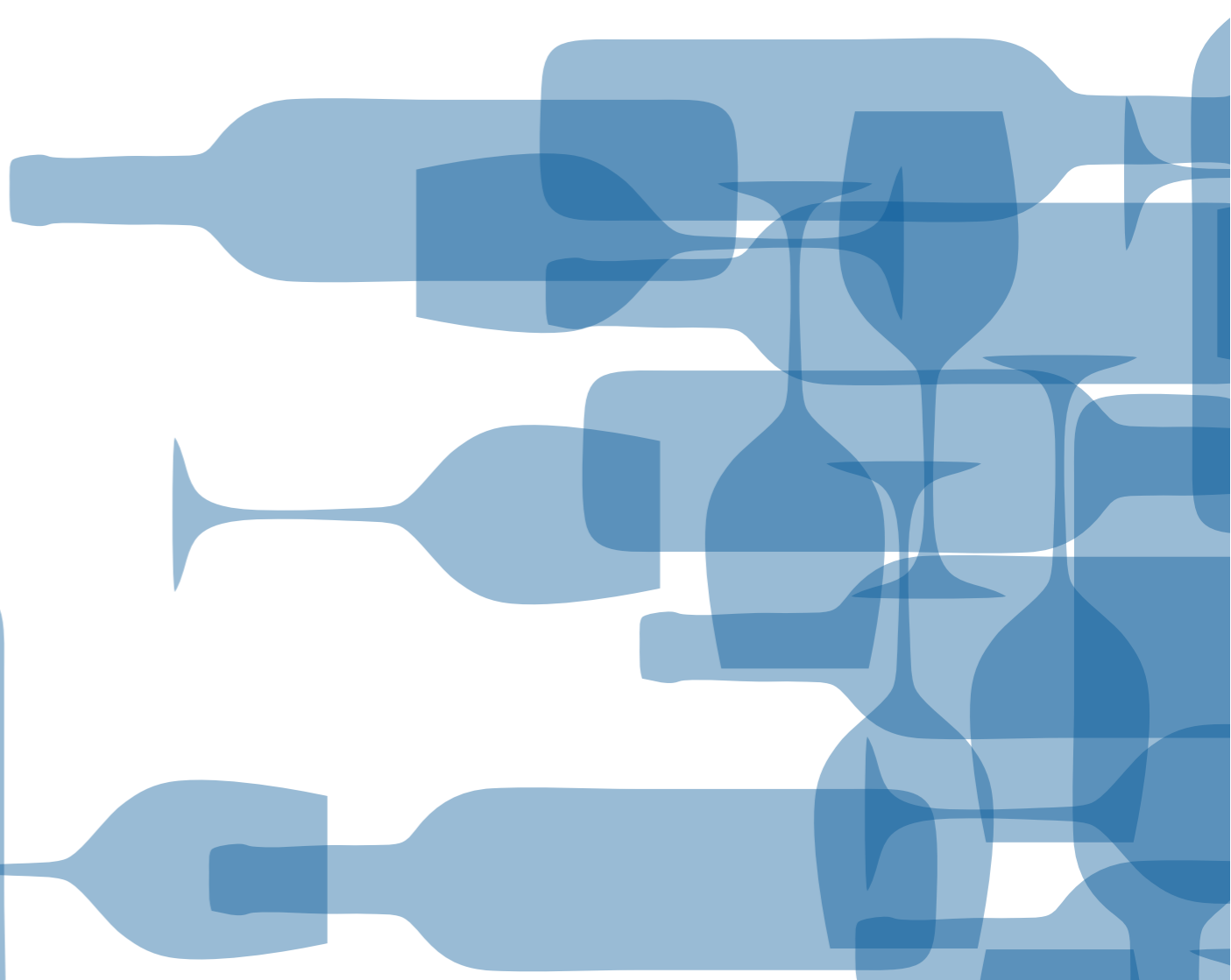
3. Aversa
4. Campi Flegrei
5. Capri
6. Castel San Lorenzo
7. Cilento
8. Costa d'Amalfi
9. Falerno del Massico
11. Galluccio
13. Ischia
14. Penisola Sorrentina
15. Sannio
16. Vesuvio
17. Irpinia
18. Falanghina del Sannio
19. Casavecchia di Pontelatone



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
AGLIANICO DEL TABURNO					Aglianico (min. 85%).*
FIANO DI AVELLINO					Fiano (min. 85%), Greco e/o Coda di Volpe Bianca e/o Trebbiano Toscano (max. 15%).*
GRECO DI TUFO					Greco (min. 85%), Coda di Volpe Bianca (max. 15%).*
TAURASI					Aglianico (min. 85%).*
AVERSA					Asprinio (min. 85%).*
CAMPI FLEGREI					Bianco: Falanghina (dal 50% al 70%). Rosso e Rosato: Piediroso (min. 50%), Aglianico (max. 30%).*
CAPRI					Bianco: Falanghina (min. 50%), Greco (max. 30%). Rosso: Piediroso (min. 80%).*
CASAVECCHIA DI PONTELATONE					Casavecchia (min. 85%).*
CASTEL SAN LORENZO					Bianco: Trebbiano Toscano (dal 50% al 60%), Malvasia Bianca (dal 30% al 40%). Rosso e Rosato: Barbera (dal 60% all'80%), Sangiovese (dal 20% al 30%), Aglianico.*
CILENTO					Bianco: Fiano (dal 60% al 65%), Trebbiano Toscano (dal 20% al 30%), Greco e/o Malvasia Bianca (dal 10% al 15%). Rosato: Sangiovese (dal 70% all'80%), Aglianico (dal 10% al 15%). Rosso: Aglianico (dal 60% al 75%), Primitivo e/o Piediroso (dal 15% al 20%).*
COSTA D'AMALFI					Bianco: Falanghina (min. 40%) o Falanghina e Biancolella (min. 40%), Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (dal 40% al 60%). Rosso e Rosato: Piediroso (min. 30%), Sciascinoso e/o Aglianico (max. 50%), Tintore (min. 20%).*
FALANGHINA DEL SANNIO					Falanghina (min. 85%).*
FALERNO DEL MASSICO					Bianco: Falanghina (min. 85%). Rosso: Aglianico (min. 60%), Piediroso (max. 40%), Primitivo.*
GALLUCCIO					Bianco: Falanghina (min. 70%). Rosso e Rosato: Aglianico (min. 70%).*
IRPINIA					Bianco: Greco (dal 40% al 50%), Fiano (dal 40% al 50%), Coda di Volpe, Falanghina. Rosso e Rosato: Aglianico (min. 70%), Sciascinoso.*
ISCHIA					Bianco: Forastera (dal 45% al 70%), Biancolella (dal 30% al 55%). Rosso e Rosato: Guarnaccia (dal 45 al 70%), Piediroso (dal 30% al 55%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
PENISOLA SORRENTINA					Bianco: Falanghina e/o Biancolella e/o Greco (min. 60%). Rosso: Piediroso e/o Sciascinoso (min. 60%).*
SANNIO					Bianco: Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca (min. 50%) o Aglianico e/o Falanghina (min. 70%), Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Aglianico, Barbera, Piediroso, Sciascinoso.*
VESUVIO					Bianco: Coda di Volpe e/o Verdeca (min. 80%), Greco e/o Falanghina (max. 20%). Rosso e Rosato: Piediroso e/o Sciascinoso (min. 80%), Aglianico (max. 20%).*

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



BASILICATA

D.O.C.G.

5. Aglianico del Vulture Superiore

D.O.C.

1. Aglianico del Vulture
2. Terre dell'Alta Valdagni
3. Matera
4. Grotтино di Roccanova



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE					Aglianico (100%).
AGLIANICO DEL VULTURE					Aglianico (100%).
TERRA DELL'ALTA VAL D'AGRI					Rosso: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 30%). Rosato: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 20%), Malvasia di Basilicata (min. 10%).*
MATERA					Bianco: Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%), Greco Bianco. Rosato: Primitivo (min. 90%). Rosso: Sangiovese (min. 60%), Primitivo (min. 30%) o Cabernet Sauvignon (min. 60%) e Primitivo (min. 20%) e Merlot (min. 10%).*
GROTTINO DI ROCCANOVA					Bianco: Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese (dal 60% all'85%), Cabernet Sauvignon (dal 5% al 30%), Malvasia Nera di Basilicata (dal 5% al 30%), Montepulciano (dal 5% al 30%).*

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

PUGLIA

D.O.C.G.

26. Primitivo di Manduria Dolce Naturale
27. Castel del Monte del Bombino Nero
28. Castel del Monte Nero di Troia Riserva
29. Castel del Monte Rosso Riserva

D.O.C.

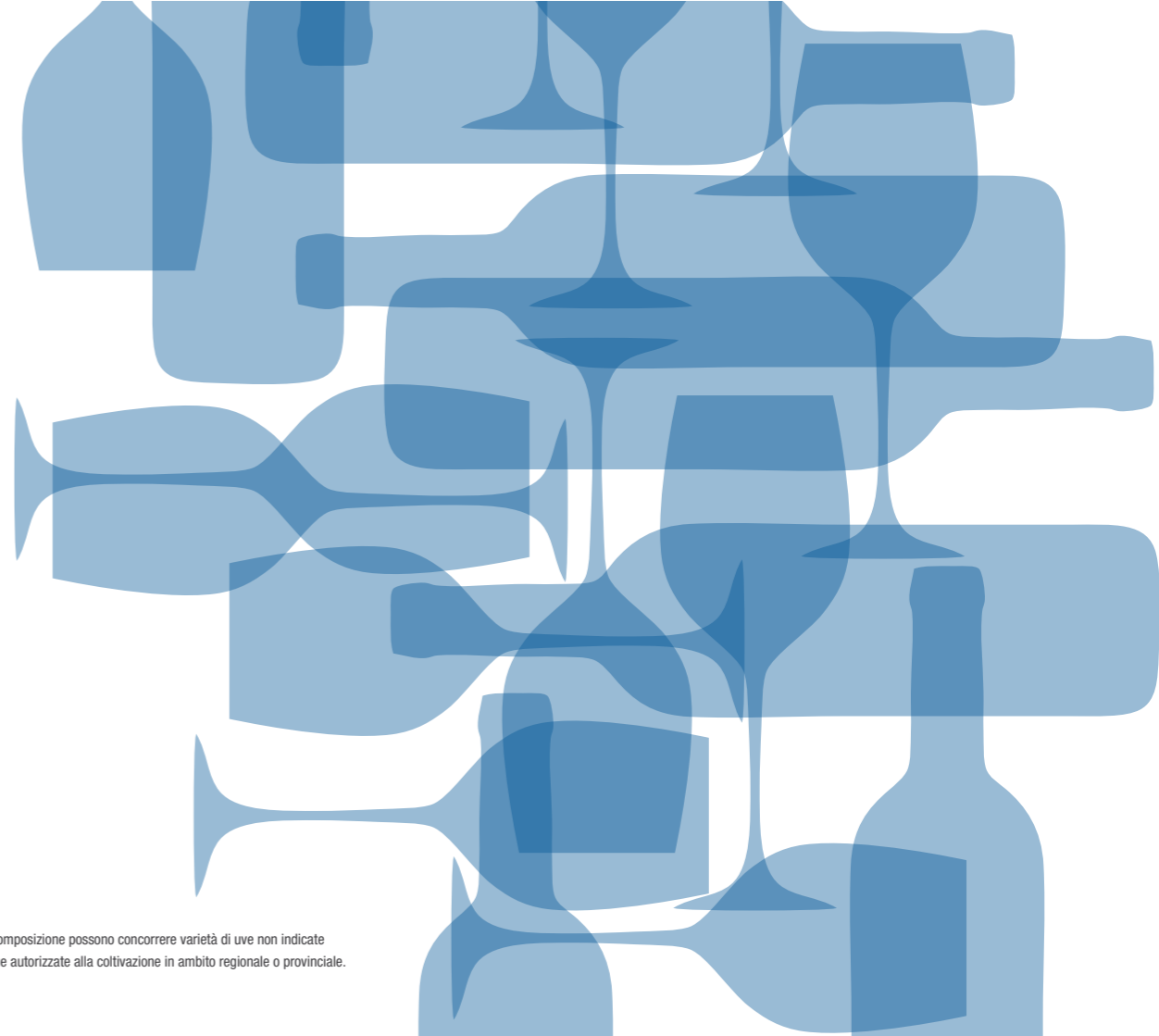
1. Aleatico di Puglia
(In tutte le zone della regione)
2. Alezio
3. Brindisi
4. Cacc'è mmitte di Lucera
5. Castel del Monte
6. Copertino
7. Galatina
8. Gioia del Colle
9. Gravina
10. Leverano
11. Lizzano
12. Locorotondo
13. Martina Franca o Martina
14. Matino
15. Moscato di Trani
16. Nardò
17. Orta Nova
18. Ostuni
19. Primitivo di Manduria
20. Barletta
21. Rosso di Cerignola
22. Salice Salentino
23. San Severo
24. Squinzano
25. Colline Joniche Tarantine
30. Negramaro di Terre d'Otranto
31. Terra d'Otranto
32. Tavoliere delle Puglie o Tavoliere



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE	🍷				Primitivo (100%).
CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO			🍷		Bombino Nero (100%).
CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA	🍷				Nero di Troia (100%).
CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA	🍷				Nero di Troia (min. 90%)*.
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%)*.

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 FRANCA O MARTINA					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: Negramaro (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%).*
NEGRAMARO DI TERRE D'OTRANTO					Rosso e Rosato: Negramaro (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: Negramaro (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: Negramaro (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: Negramaro (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.*

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



CALABRIA

D.O.C.

1. Bivongi
2. Cirò
3. Greco di Bianco
4. Lamezia
5. Melissa
6. Sant'Anna di Isola Caporizzuto
7. Savuto
8. Scavigna
9. Terre di Cosenza



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BIVONGI					Bianco: Greco Bianco e/o Guardavalle e/o Montonico (dal 30% al 50%), Malvasia Bianca e/o Ansonica (dal 30% al 50%). Rosso e Rosato: Greco Nero e/o Gaglioppo (dal 30% al 50%), Nocera e/o Calabrese e/o Castiglione (dal 30% al 50%).*
CIRÒ					Bianco: Greco Bianco (min. 80%). Rosso e Rosato: Gaglioppo (min. 80%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot (max.10%).*
GRECO DI BIANCO					Greco Bianco (min. 95%).*
LAMEZIA					Bianco: Greco Bianco (max. 50%), Trebbiano Toscano (max. 40%), Malvasia Bianca (min. 20%). Rosso e Rosato: Nerello Mascalese e/o Nerello Cappuccio (dal 30% al 50%), Gaglioppo e/o Magliocco Nero (dal 25% al 35%), Greco Nero e/o Marsigliana Nera (dal 25% al 35%).*
MELISSA					Bianco: Greco Bianco (dall'80% al 95%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca (dal 5% al 20%). Rosso: Gaglioppo e/o Greco Nero (dal 75% al 90%).*
SANT'ANNA D'ISOLA CAPO RIZZUTO					Gaglioppo, Nocera, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Malvasia Nera, Malvasia Bianca, Greco Bianco (dal 40% al 60%).*
SAVUTO					Bianco: Montonico (max. 40%), Chardonnay (max. 30%), Greco Bianco (max. 20%), Malvasia Bianca (max. 10%). Rosso e Rosato: Gaglioppo (max. 45%), Aglianico (max. 45%), Greco Nero e/o Nerello Cappuccio (max. 10%).*
SCAVIGNA					Bianco: Traminer Aromatico (max. 50%), Chardonnay (max. 30%), Pinot Bianco (max. 10%), Riesling Italo (max. 10%). Rosso e Rosato: Aglianico (max. 60%), Magliocco (max. 20%), Marcigliana Nera (max. 20%).*
TERRE DI COSENZA					Bianco: Greco Bianco e/o Guarnaccia Bianca e/o Pecorello e/o Montonico (min. 60%). Rosato: Greco Nero e/o Magliocco e/o Gaglioppo e/o Aglianico e/o Calabrese (min. 60%). Rosso: Magliocco (min. 60%).*

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

SICILIA

D.O.C.G.

22. Cerasuolo di Vittoria

D.O.C.

1. Alcamo
2. Vittoria
3. Contea di Sciacca
4. Contessa Entellina
5. Delia Nivolelli
6. Eloro
7. Etna
8. Faro
9. Malvasia delle Lipari
10. Marsala
11. Menfi
12. Monreale
13. Noto
14. Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria
15. Siracusa
16. Sambuca di Sicilia
17. Santa Margherita di Belice
18. Sciacca
19. Riesi
20. Mamertino o Mamertino di Milazzo
21. Erice
23. Salaparuta
24. Sicilia

(su tutto il territorio regionale)



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CERASUOLO DI VITTORIA					Nero d'Avola (dal 50% al 70%), Frappato (dal 30% al 50%).*
ALCAMO					Bianco: Catarratto (min. 60%), Ansonica, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Müller Thurgau Sauvignon (max. 40%). Rosato: Nerello Mascalese e/o Nero d'Avola e/o Sangiovese e/o Frappato e/o Perricone e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (100%). Rosso: Nero d'Avola (min. 60%), Frappato e/o Sangiovese e/o Perricone e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (max. 40%).*
CONTEA DI SCLAFANI					Bianco: Catarratto e/o Ansonica e/o Grecanico (min. 50%) Chardonnay, Pinot Bianco, Grillo, Sauvignon. Rosato: Nerello Mascalese (min. 50%). Rosso: Nero d'Avola e/o Perricone (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot Nero, Syrah, Sangiovese.*
CONTESSA ENTELLINA					Bianco: Ansonica (min. 50%), Sauvignon, Grecanico, Chardonnay, Catarratto, Fiano, Viognier. Rosso e Rosato: Nero d'Avola e/o Syrah (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot.*
DELIA NIVOLELLI					Bianco: Grecanico e/o Inzolia e/o Grillo (min. 65%) o Grecanico e/o Inzolia e/o Grillo e/o Damaschino e/o Chardonnay (min. 85%). Rosso: Nero d'Avola e/o Pignatello e/o Cabernet Sauvignon e/o Syrah e/o Merlot e/o Sangiovese (min. 65%).*
ELORO					Rosso e Rosato: Nero d'Avola e/o Frappato e/o Pignatello (min. 90%) o Nero d'Avola (min. 80%), Frappato e/o Pignatello (max. 20%).*
ERICE					Bianco: Cataratto (min. 60%), Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon, Zibibbo, Moscato di Alessandria. Rosso: Nero d'Avola (min. 60%), Frappato, Perricone o Pignatello, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.*
ETNA					Bianco: Carricante (dal 60% all'80%), Catarratto (max. 40%). Rosso e Rosato: Nerello Mascalese (dal 60% all'80%), Nerello Mantellato (max. 40%).*
FARO					Nerello Mascalese (dal 45% al 60%), Nerello Cappuccio (dal 15% al 30%), Nocera (dal 5% al 10%), Nero d'Avola, Gaglioppo, Sangiovese (max. 15%).*
MALVASIA DELLE LIPARI					Malvasia (95%), Corinto Nero (max. 5%).*
MAMERTINO DI MILAZZO O MAMERTINO					Bianco: Grillo e Ansonica (min. 35%), Catarratti (min. 40%). Rosso: Nero d'Avola (min. 60%), Nocera (min. 10%).*
MARSALA					Bianco: Grillo e/o Catarratto e/o Ansonica e/o Damaschino (100%). Rosso: Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Perricone (min. 70%).*
MENFI					Bianco: Ansonica e/o Grecanico e/o Chardonnay e/o Catarratto Bianco Lucido (min. 75%). Rosso: Nero d'Avola e/o Sangiovese e/o Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Syrah (min. 70%).*
MONREALE					Bianco: Catarratto e Ansonica (min. 50%), Grillo, Chardonnay, Pinot Bianco. Rosato: Nerello Mascalese, Perricone e/o Sangiovese (min. 70%). Rosso: Nero d'Avola e Perricone (min. 50%), Pinot Nero, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MOSCATO DI PANTELLERIA, PASSITO DI PANTELLERIA E PANTELLERIA					Zibibbo (100%).
NOTO					Bianco: Moscato Bianco (100%). Rosso: Nero d'Avola (min. 65%).*
RIESI					Bianco: Ansonica e/o Chardonnay (min. 75%). Rosato: Nero d'Avola (dal 50% al 75%), Nerello Mascalese e/o Cabernet Sauvignon (dal 25% al 50%). Rosso: Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon (min. 80%).*
SALAPARUTA					Bianco: Catarratto (min. 60%), Inzolia, Grillo, Chardonnay. Rosso: Nero d'Avola (min. 50%), Merlot (max. 20%) o Nero d'Avola (min. 65%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.*
SAMBUCA DI SICILIA					Bianco: Ansonica (min. 50%), Chardonnay, Grecanico. Rosso e Rosato: Nero d'Avola (min. 50%) Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah.*
SANTA MARGHERITA DEL BELICE					Bianco: Grecanico e/o Catarratto Bianco Lucido (dal 50% al 70%), Ansonica. Rosso: Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon (dal 50% all'80%), Nero d'Avola (dal 20% al 50%).*
SCIACCA					Bianco: Inzolia e/o Grecanico e/o Chardonnay e/o Catarratto Bianco Lucido (min. 70%). Rosso e Rosato: Nero d'Avola e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Sangiovese (min. 70%).*
SICILIA					Bianco: Inzolia e/o Catarratto e/o Grillo e/o Grecanico (min. 50%) o Catarratto e/o Inzolia e/o Chardonnay e/o Grecanico e/o Grillo e/o Carricante e/o Pinot Nero e/o Moscato Bianco e/o Zibibbo (min. 50%), Fiano, Damaschino, Viognier, Muller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio. Rosso e Rosato: Nero d'Avola e/o Frappato e/o Nerello Mascalese e/o Perricone (min. 50%), Nerello Cappuccio, Frappato, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero e Nocera.*
SIRACUSA					Bianco: Moscato Bianco (min. 40%). Rosso: Nero d'Avola (min. 65%), Syrah.*
VITTORIA					Bianco: Ansonica (min. 85%). Rosso: Nero d'Avola (dal 50% al 70%), Frappato (dal 30% al 50%).*



SARDEGNA

D.O.C.G.




1. Vermentino di Gallura

D.O.C.

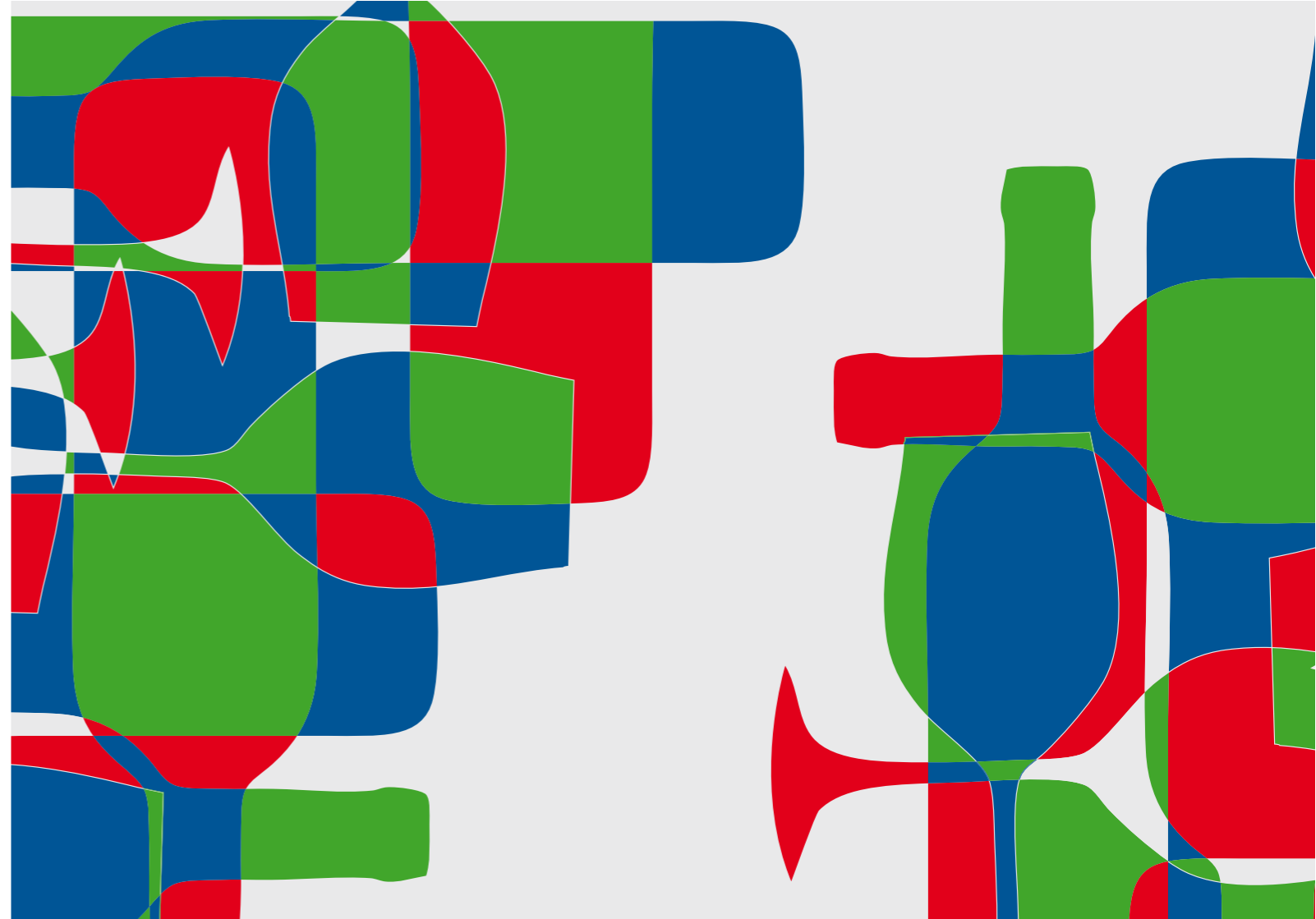
2. Alghero
3. Arborea
4. Campidano di Terralba
5. Cannonau di Sardegna
(prodotta in tutte le zone della regione)
6. Carignano del Sulcis
7. Girò di Cagliari
8. Malvasia di Bosa
9. Cagliari
10. Mandrolisai
11. Monica di Sardegna
(prodotta in tutte le zone della regione)
12. Moscato di Sardegna
(prodotta in tutte le zone della regione)
13. Moscato di Sorso Sennori
14. Nasco di Cagliari
15. Nuragus di Cagliari
16. Sardegna Semidano
(prodotta in tutte le zone della regione)
17. Vermentino di Sardegna
(prodotta in tutte le zone della regione)
18. Vernaccia di Oristano



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VERMENTINO DI GALLURA		🍷		🍷	Vermentino (min. 95%).*
ALGHERO	🍷	🍷	🍷	🍷	Bianco: Sauvignon, Chardonnay, Vermentino, Torbato (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese, Cabernet, Cagnulari, Merlot (min. 85%).*
ARBOREA	🍷	🍷			Bianco: Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Toscano (min. 85%). Rosso: Sangiovese (min. 85%).*
CAGLIARI	🍷	🍷		🍷	Bianco: Malvasia, Moscato, Vermentino (min. 85%). Rosso: Monica (min. 85%).*
CAMPIDANO DI TERRALBA	🍷				Bovale (min. 85%).*
CANNONAU DI SARDEGNA	🍷		🍷		Rosso e Rosato: Cannonau (min. 85%).*
CARIGNANO DEL SULCIS	🍷		🍷		Rosso e Rosato: Carignano (min. 85%).*
GIRÒ DI CAGLIARI	🍷				Girò (min. 95%).*
MALVASIA DI BOSA		🍷		🍷	Malvasia di Sardegna (min. 95%).*
MANDROLISAI	🍷		🍷		Rosso e Rosato: Bovale Sardo (min. 35%), Cannonau (dal 20% al 35%), Monica (dal 20% al 35%).*
MONICA DI SARDEGNA	🍷			🍷	Monica (min. 85%).*
MOSCATO DI SARDEGNA		🍷		🍷	Moscato Bianco (min. 90%).*
MOSCATO DI SORSO SENNORI		🍷		🍷	Moscato Bianco (min. 90%).*
NASCO DI CAGLIARI		🍷			Nasco (min. 95%).*
NURAGUS DI CAGLIARI		🍷		🍷	Nuragus (min. 85%).*
SARDEGNA SEMIDANO		🍷		🍷	Semidano (min. 85%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VERMENTINO DI SARDEGNA					Vermentino (min. 85%)*
VERNACCIA DI ORISTANO					Vernaccia (100%).

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





CONFEDERAZIONE NAZIONALE DEI CONSORZI VOLONTARI
PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DEI VINI ITALIANI

Via Piave, 24 - 00187 Roma
Tel. 06.44250589 - Fax 06.44249965 - federdoc@federdoc.com

www.federdoc.com

Progetto grafico editoriale:

ZOWART
creative agency



CONFEDERAZIONE NAZIONALE DEI CONSORZI VOLONTARI
PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DEI VINI ITALIANI

www.federdoc.com