I VINI ITALIANI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE 2017

FEDERDOC

FEDERDOC

DAL 1979 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 quasi l'intero universo delle Denominazioni italiane: sono 75 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.

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

IL SOMMARIO

La piramide dei vini italiani 6
L'etichetta dei vini a Denominazione d'Origine 10

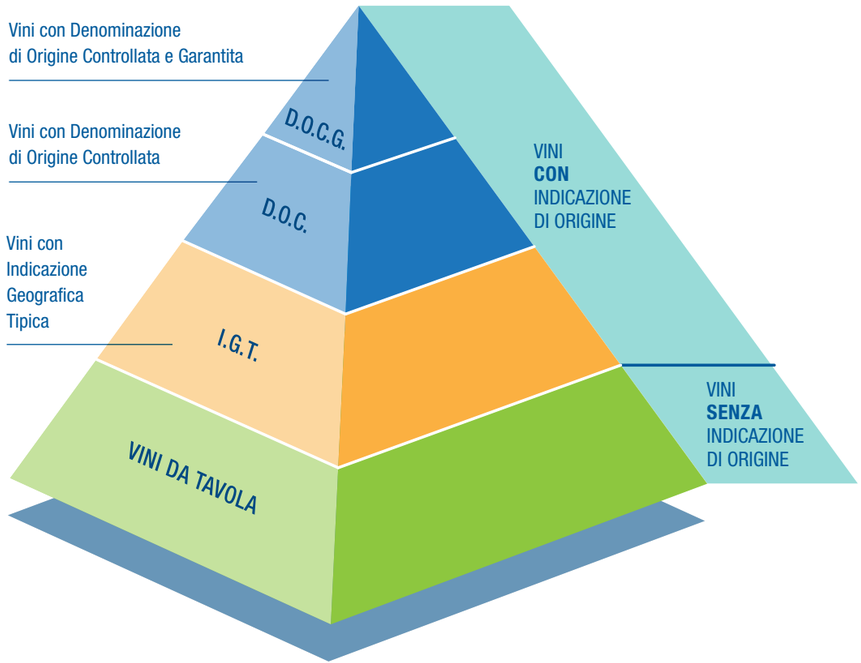
Le Denominazioni d'Origine dei Vini Italiani: zone di produzione e vitigni 12
I numeri delle I.G.T., D.O.C. e D.O.C.G. In Italia 14

Piemonte "L'Astigiano" 16
Piemonte "Le Langhe" 18
Piemonte "Il Monferrato" 20
Piemonte "Il Nord" 22
Lombardia 24
Valle d'Aosta 27
Trentino-Alto Adige 28
Veneto 30
Friuli Venezia Giulia 34
Emilia Romagna 36
Liguria 39
Toscana "Il cuore antico" 40
Toscana "L'altra Toscana" 43
Marche 46
Umbria 50
Lazio 52
Molise 55
Abruzzo 56
Campania 58
Basilicata 62
Puglia 64
Calabria 68
Sicilia 70
Sardegna 74

Vini a Denominazione d'Origine.
Tracciabilità e controlli a garanzia del prodotto e dei consumatori 76

Federdoc è social 78

LA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI (FINO AL 2009)



"Vini da tavola"

Alla base della piramide troviamo i Vini da tavola. Si tratta di prodotti senza alcun riferimento al territorio o alla zona geografica.
Sono vini privi di specifiche caratteristiche qualitative, ma ciò non vuol dire che siano di bassa qualità o che non siano genuini.
Oltre alle indicazioni del colore (es. bianco, rosso, rosato) possono riportare in etichetta l'annata di produzione. In mancanza di altre indicazioni ci si può trovare di fronte a un prodotto semplice che può essere il risultato di un insieme di uve di varietà diverse o vini provenienti da differenti zone geografiche.

Vini I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Al secondo piano della piramide troviamo i vini a Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.). Gli elementi caratterizzanti dei vini I.G.T. sono l'indicazione della zona geografica da cui provengono (per esempio Lazio o Veneto), del vitigno di base (per esempio Chardonnay) e dell'annata di raccolta. Tali vini provengono, per almeno l'85%, dalla zona geografica di cui portano il nome. Infine, essi devono rispondere ad alcuni parametri indicati nei disciplinari di produzione, quali:

- la resa massima delle uve per ettaro;
- la resa di trasformazione delle uve in vino;
- la gradazione alcolometrica minima naturale;
- la gradazione alcolometrica al consumo;
- i vitigni da cui possono essere ottenuti.

Vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

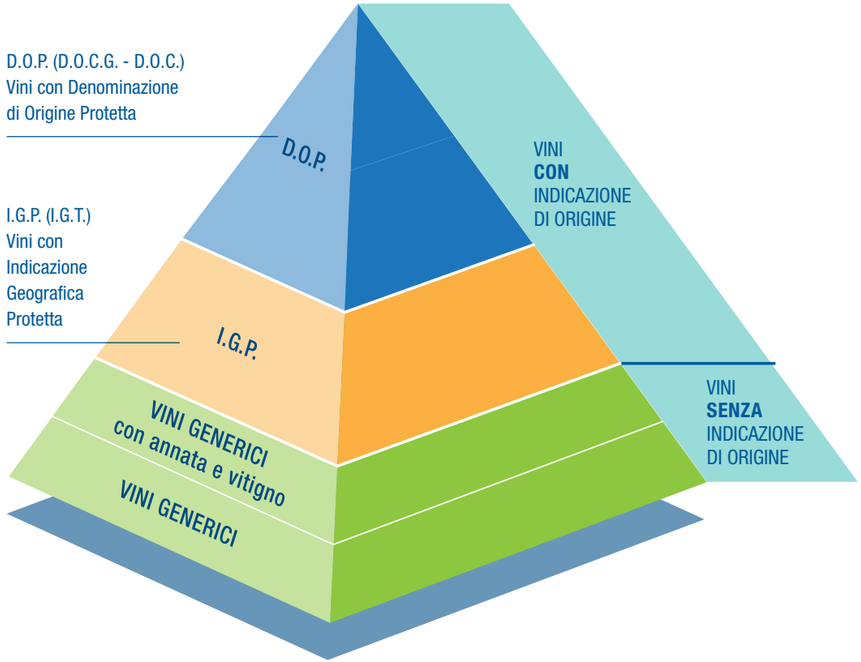
Salendo ancora di un livello nella piramide troviamo i vini a Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.). Sono prodotti in un'area territoriale delimitata con caratteristiche chimiche e organolettiche ben precise, fissate a priori nei regolamenti di produzione, i cosiddetti disciplinari di produzione.

I disciplinari prevedono le tipologie di vino che si possono produrre (come Rosso Riserva, o Vendemmia Tardiva), i quantitativi di uva che si possono ottenere per ogni ettaro di vigneto, le varietà da utilizzare, la resa di trasformazione da uva in vino, la gradazione alcolometrica minima naturale e al consumo e il tipo e la durata dell'eventuale invecchiamento. In pratica tutto il ciclo produttivo (dal vigneto alla bottiglia) deve essere conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. Oltre a tutto questo, i Vini a Denominazione di Origine Controllata, a differenza delle precedenti categorie, sono controllati anche qualitativamente: prima di essere posti in commercio devono essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e organolettiche al fine di accertare la loro rispondenza ai parametri imposti nel disciplinare di produzione.

Vini D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Al vertice della piramide troviamo i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.). La dicitura D.O.C.G. viene riservata ai vini di particolare pregio, con elevate caratteristiche qualitative intrinseche, effetto anche dell'incidenza di fattori naturali, umani e storici e che hanno acquisito rinomanza e valore commerciale a livello nazionale e internazionale.
Sono sottoposti a regole di produzione più severe e hanno disciplinari di produzione molto più restrittivi rispetto ai quelli per vini a Denominazione di Origine Controllata.
Prima di essere riconosciuti come D.O.C.G. questi vini devono aver avuto una militanza di almeno cinque anni tra vini D.O.C. La legge fissa inoltre la capacità massima delle bottiglie commercializzate che non può superare i 5 litri.
Ogni singola bottiglia deve essere munita di un contrassegno di stato, ossia una fascetta con un codice alfanumerico rilasciata dallo Stato. Tale fascetta è assegnata agli imbottigliatori per ogni singola bottiglia prodotta.

LA NUOVA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI (DAL 1° AGOSTO 2009)



Vini generici (con possibilità di indicare annata e/o vitigno)

Sono vini senza nessuna indicazione riferita all'origine e possono essere prodotti con uve provenienti da varie zone e/o da vari Stati Membri. Possono riportare in etichetta il riferimento all'annata e/o alla varietà di uve utilizzate. L'indicazione del vitigno in etichetta è limitato soltanto per alcune varietà: Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon e Syrah.

Vini I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un vino - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese - di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica. Le uve da cui è ottenuto un vino a I.G.P. provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica.
Per i vini a I.G.P. è stata introdotta la delimitazione della zona di vinificazione delle uve. Ciò significa che non sarà più possibile produrre un vino a I.G.P. da uve vendemmiate in una regione, ma vinificate in un'altra (ad eccezione del 15% delle uve che possono provenire da fuori zona). Inoltre i vini a I.G.P. saranno sottoposti a più rigide procedure di controllo.

Vini D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)

Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un vino - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese - la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani. Le uve da cui è ottenuto un vino a D.O.P. sono per il 100% prodotte, trasformate ed elaborate nell'area geografica delimitata.

In Deroga a quanto disposto dal Regolamento Comunitario, gli Stati Membri possono continuare a utilizzare le proprie menzioni tradizionali riferite alle Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche.

Sarà quindi possibile continuare ad utilizzare (in Italia) le sigle:

D.O.C.G.

D.O.C.

I.G.T.

Per conoscere tutta l'evoluzione della piramide dei vini italiani dal 1861 a oggi, vai su:
www.federdoc.com/la-piramide-dei-vini-italiani

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. (D.O.P.)
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 o sostituite 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., a 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, indica 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 può 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

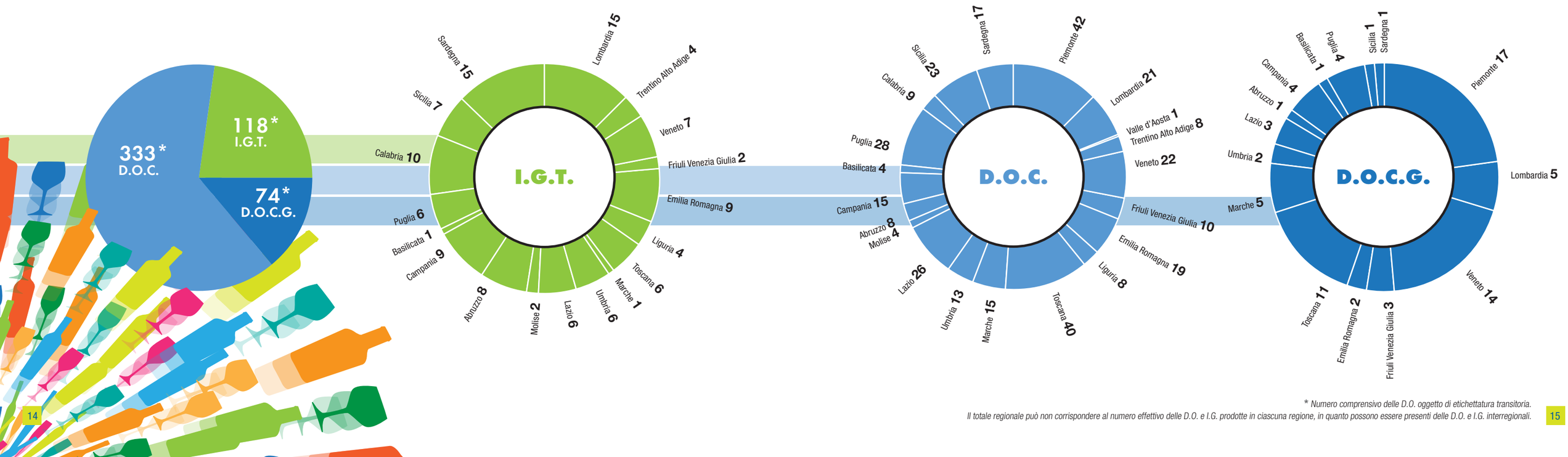
I vini a denominazione sono vini provenienti da una determinata zona geografica d'origine e prodotti secondo le regole previste dal relativo disciplinare di produzione.
Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti a una preliminare analisi chimico-fisica e a un esame organolettico 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.

Dati e cartine sono aggiornati al 15 marzo 2017.

LEGENDA:

ROSSO BIANCO ROSATO SPUMANTE E/O FRIZZANTE

I NUMERI DELLE I.G.T., D.O.C. E D.O.C.G. IN ITALIA



* *Numero comprensivo delle D.O. oggetto di etichettatura transitoria.*
Il totale regionale può non corrispondere al numero effettivo delle D.O. e I.G. prodotte in ciascuna regione, in quanto possono essere presenti delle D.O. e I.G. interregionali.

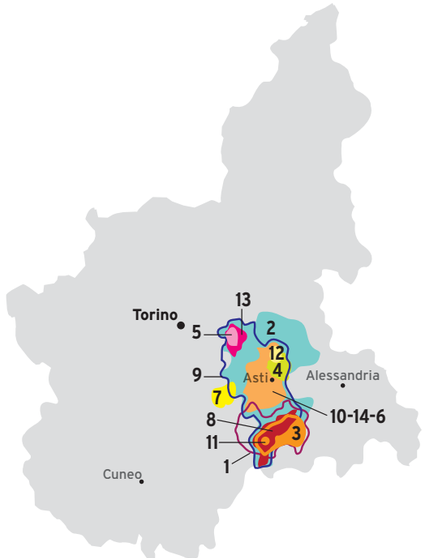
PIEMONTE “L’ASTIGIANO”

D.O.C.G.

Asti 1
Barbera d’Asti 2
Brachetto d’Acqui *o* Acqui 3
Ruché di Castagnole Monferrato 4

D.O.C.

Albugnano 5
Calosso 6
Cisterna d’Asti 7
Dolcetto d’Asti 8
Freisa d’Asti 9
Grignolino d’Asti 10
Loazzolo 11
Malvasia di Casorzo d’Asti *o* Casorzo *o* Malvasia di Casorzo 12
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 13
Terre Alfieri 14



	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Asti					Moscato Bianco (100%).
D.O.C.G.	Barbera d'Asti					Barbera (min. 90%).*
D.O.C.G.	Brachetto d'Acqui o Acqui					Brachetto (min. 97%).*
D.O.C.G.	Ruchè di Castagnole Monferrato					Ruchè (min. 90%), Barbera e/o Brachetto (max. 10%).*
D.O.C.	Albugnano					**Rosso e Rosato**: Nebbiolo (min. 85%), Freisa e/o Barbera e/o Bonarda (max. 15%).*
D.O.C.	Calosso					Gamba Rossa (min. 90%).*
D.O.C.	Cisterna d'Asti					Croatina (min. 80%).*
D.O.C.	Dolcetto d'Asti					Dolcetto (100%).
D.O.C.	Freisa d'Asti					Freisa (100%).
D.O.C.	Grignolino d'Asti					Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
D.O.C.	Loazzolo					Moscato Bianco (100%).
D.O.C.	Malvasia di Casorzo d'Asti o Casorzo o Malvasia di Casorzo					**Rosso e Rosato**: Malvasia di Casorzo (min. 90%).*
D.O.C.	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco					Malvasia di Schierano o Malvasia Nera Lunga (dall'85% al 100%), Freisa (max.15%).*
D.O.C.	Terre Alfieri					**Bianco**: Arneis (min. 85%). **Rosso**: Nebbiolo (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.

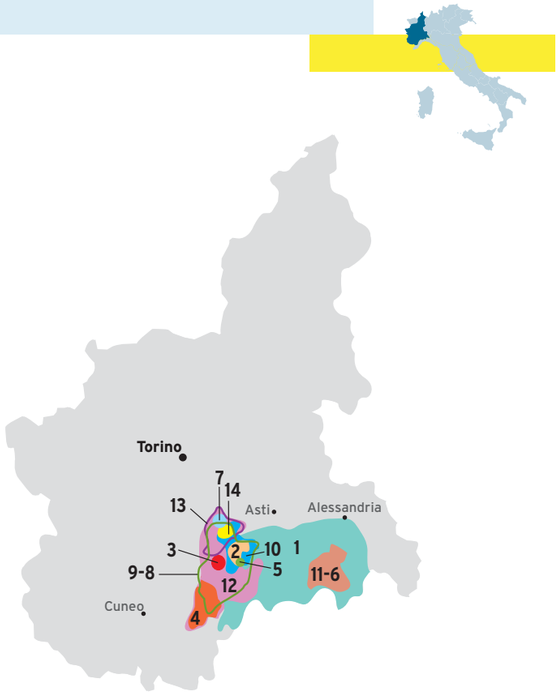
PIEMONTE “LE LANGHE”

D.O.C.G.

Alta Langa 1
Barbaresco 2
Barolo 3
Dogliani 4
Dolcetto di Diano d’Alba *o* Diano d’Alba 5
Dolcetto di Ovada Superiore *o* Ovada 6
Roero 7

D.O.C.

Alba 8
Barbera d’Alba 9
Dolcetto d’Alba 10
Dolcetto di Ovada 11
Langhe 12
Nebbiolo d’Alba 13
Verduno Pelaverga 14



D.O.C.G. / D.O.C.	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Alta Langa				●	Pinot Nero e/o Chardonnay (min. 90%).*
D.O.C.G.	Barbaresco	●				Nebbiolo (100%).
D.O.C.G.	Barolo	●				Nebbiolo (100%).
D.O.C.G.	Dogliani	●				Dolcetto (100%).
D.O.C.G.	Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba	●				Dolcetto (100%).
D.O.C.G.	Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada	●				Dolcetto (100%).
D.O.C.G.	Roero	●	●		●	**Bianco**: Arneis (min. 95%). **Rosso**: Nebbiolo (min. 95%).*
D.O.C.	Alba	●				Nebbiolo (dal 70% all’85%), Barbera (dal 15% al 30%).*
D.O.C.	Barbera d’Alba	●				Barbera (min. 85%), Nebbiolo (max. 15%).*
D.O.C.	Dolcetto d’Alba	●				Dolcetto (100%).
D.O.C.	Dolcetto di Ovada	●				Dolcetto (100%).
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Nebbiolo d’Alba	●			●	Nebbiolo (100%).
D.O.C.	Verduno Pelaverga	●				Pelaverga (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.

PIEMONTE “IL MONFERRATO”

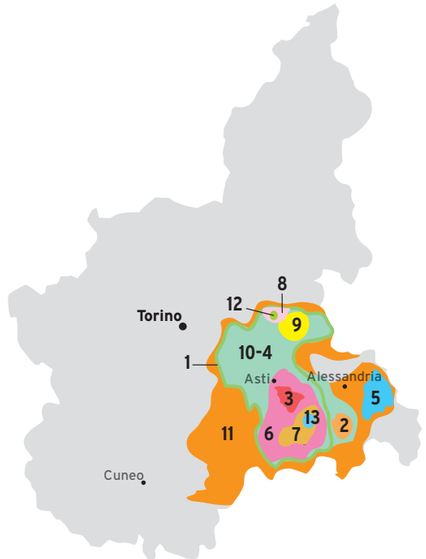
D.O.C.G.

Barbera del Monferrato Superiore 1
Gavi *o* Cortese di Gavi 2
Nizza** 3

D.O.C.

Barbera del Monferrato 4
Colli Tortonesi 5
Cortese dell’Alto Monferrato 6
Dolcetto d’Acqui 7
Gabiano 8
Grignolino del Monferrato Casalese 9
Monferrato 10
Piemonte* 11
Rubino di Cantavenna 12
Strevi 13

* *Nelle province di: Alessandria, Asti, Cuneo.*
** *Al 22 febbraio 2017 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.*



D.O.C.G. / D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Barbera del Monferrato Superiore	●				Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).*
Gavi o Cortese di Gavi		●		●	Cortese (100%).
Nizza	●				Barbera (100%).
Barbera del Monferrato	●				Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).*
Colli Tortonesi	●	●	●	●	**Bianco**: Cortese, Favorita, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italico, 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%).*
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%).*
Rubino di Cantavenna	●				Barbera (dal 70% al 90%), Freisa e/o Grignolino (max. 25%).*
Strevi		●			Moscato Bianco (100%).

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

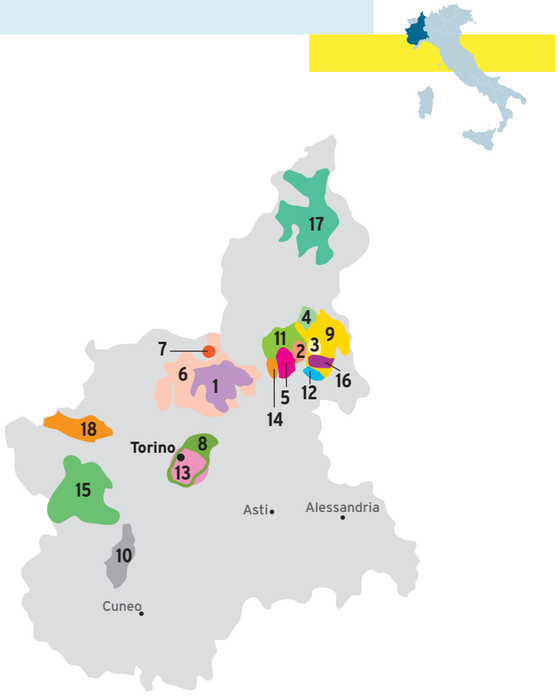
PIEMONTE “IL NORD”

D.O.C.G.

Erbaluce di Caluso *o* Caluso 1
Gattinara 2
Ghemme 3

D.O.C.

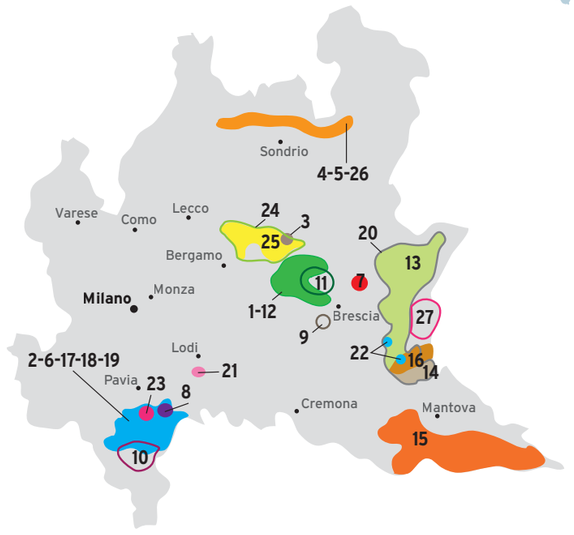
Boca 4
Bramaterra 5
Canavese 6
Carema 7
Collina Torinese 8
Colline Novaresi 9
Colline Saluzzesi 10
Coste della Sesia 11
Fara 12
Freisa di Chieri 13
Lessona 14
Pinerolese 15
Sizzano 16
Valli Ossolane 17
Valsusa 18



	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Erbaluce di Caluso o Caluso		🍷		🍾	Erbaluce (100%).
D.O.C.G.	Gattinara	🍷				Nebbiolo (min. 90%).*
D.O.C.G.	Ghemme	🍷				Nebbiolo (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
D.O.C.	Boca	🍷				Nebbiolo (dal 70% al 90%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 10% al 30%).*
D.O.C.	Bramaterra	🍷				Nebbiolo (dal 50% all'80%), Croatina (max. 30%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 20%).*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Carema	🍷				Nebbiolo (min. 85%).*
D.O.C.	Collina Torinese	🍷				Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), Bonarda, Malvasia di Schierano, Pelaverga.*
D.O.C.	Colline Novaresi	🍷	🍷	🍷		**Bianco**: Erbaluce (100%). **Rosso e Rosato**: Nebbiolo (min. 85%), Barbera, Uva Rara, Vespolina, Croatina.*
D.O.C.	Colline Saluzzesi	🍷		🍷	🍾	**Rosso e Rosato**: Barbera e/o Chatus e/o Nebbiolo e/o Pelaverga (min. 60%), Quagliano.*
D.O.C.	Coste della Sesia	🍷	🍷	🍷		**Bianco**: Erbaluce (100%). **Rosso e Rosato**: Nebbiolo e/o Barbera (min. 50%), Bonarda, Croatina, Vespolina.*
D.O.C.	Fara	🍷				Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 30% al 50%).*
D.O.C.	Freisa di Chieri	🍷			🍾	Freisa (min. 90%).*
D.O.C.	Lessona	🍷				Nebbiolo (min. 85%).*
D.O.C.	Pinerolese	🍷		🍷		**Rosso e Rosato**: Barbera e/o Bonarda e/o Nebbiolo e/o Neretto (min. 50%), Dolcetto, Doux d'Henry o Avanà (min. 30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%).*
D.O.C.	Sizzano	🍷				Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina ed Uva Rara (dal 30% al 50%).*
D.O.C.	Valli Ossolane	🍷	🍷			**Bianco**: Chardonnay (min. 60%). **Rosso**: Nebbiolo e/o Croatina e/o Merlot (min. 60%).*
D.O.C.	Valsusa	🍷				Avanà e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta (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.

LOMBARDIA



D.O.C.G.

Franciacorta 1
Oltrepò Pavese Metodo Classico 2
Scanzo *o* Moscato di Scanzo 3
Sforzato di Valtellina *o* Sfursat di Valtellina 4
Valtellina Superiore 5

D.O.C.

Bonarda dell'Oltrepò Pavese 6
Botticino 7
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese *o* Buttafuoco 8
Capriano del Colle 9
Casteggio 10
Cellatica 11
Curtefranca 12
Garda 13
Garda Colli Mantovani 14
Lambrusco Mantovano 15
Lugana 16
Oltrepò Pavese 17
Oltrepò Pavese Pinot Grigio 18
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese 19
Riviera del Garda Bresciano *o* Garda Bresciano 20
San Colombano al Lambro *o* San Colombano 21
San Martino della Battaglia 22
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese *o* Sangue di Giuda 23
Terre di Colleoni *o* Colleoni 24
Valcalepio 25
Valtellina Rosso *o* Rosso di Valtellina 26
Valtènesi 27

	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Franciacorta				✓	Chardonnay e/o Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%).*
D.O.C.G.	Oltrepò Pavese Metodo Classico				✓	Pinot Nero (min. 70%), Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco.*
D.O.C.G.	Scanzo o Moscato di Scanzo	✓				Moscato di Scanzo (100%).
D.O.C.G.	Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina	✓				Nebbiolo (min. 90%).*
D.O.C.G.	Valtellina Superiore	✓				Nebbiolo (min. 90%).*
D.O.C.	Bonarda dell'Oltrepò Pavese	✓			✓	Croatina (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
D.O.C.	Botticino	✓				Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
D.O.C.	Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco	✓				Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 45%).*
D.O.C.	Capriano del Colle	✓	✓		✓	**Bianco**: Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano (min. 60%). **Rosso**: Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
D.O.C.	Casteggio	✓				Barbera (min. 65%), Croatina, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 35%).*
D.O.C.	Cellatica	✓				Marzemino (min. 30%), Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Incrocio Terzi n.1 (min. 10%).*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Garda	✓	✓	✓	✓	**Bianco**: Riesling e/o Riesling Italico (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.*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Lambrusco Mantovano	✓		✓		**Rosso e Rosato**: Lambrusco Viadanese, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Salamino (min. 85%), Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta, Fortana (max. 15%).*
D.O.C.	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.

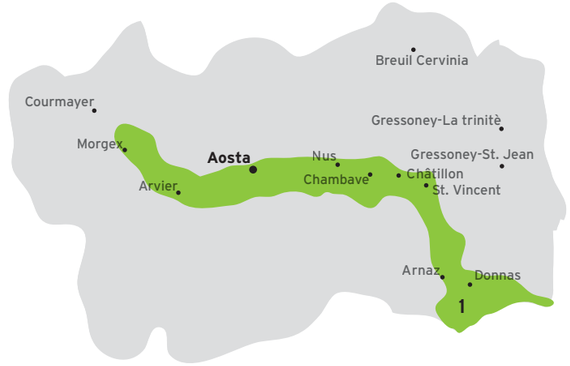
DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Oltrepò Pavese	●	●	●	●	**Bianco**: Riesling e/o Riesling Italico (min. 60%), Pinot Nero (max. 40%), Cortese, Moscato, Malvasia di Candia, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon. **Rosso e Rosato**: Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 45%), Cabernet Sauvignon, Barbera.*
Oltrepò Pavese Pinot Grigio		●		●	Pinot Grigio (min. 85%).*
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese	●				Pinot Nero (min. 95%).*
Riviera del Garda Bresciano o Garda Bresciano	●	●	●		**Bianco**: Riesling Renano e/o Riesling Italico (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 o San Colombano	●	●		●	**Bianco**: Chardonnay (min. 50%), Pinot Nero (min. 10%). **Rosso**: Croatina (dal 30% al 50%), Barbera (dal 25% al 50%), Uva Rara (max.15%).*
San Martino della Battaglia		●			Friulano (min. 80%).*
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda	●			●	Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina e/o Pinot Nero (max. 45%).*
Terre dl Colleoni o 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%).*
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%).*
Valtènesi	●		●		**Rosso e Rosato**: Groppello (min. 50%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (max. 10%).*

D.O.C.G.
D.O.C.

*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.
Valle d'Aosta *o* Valée d'Aoste **1**



DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Valle d'Aosta o Valée d'Aoste	●	●	●		**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, Prëmetta, Gamaret, Vuillermin (min. 85%).*

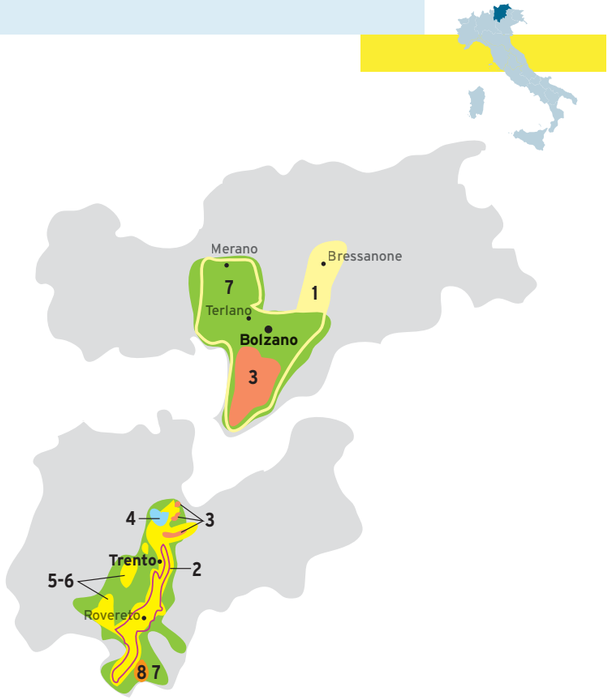
D.O.C.

*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.

Alto Adige *o* dell'Alto Adige *o* Südtirol *o* Südtiroler 1
Casteller 2
Lago di Caldaro *o* Caldaro *o* Kalterersee *o* Kalterer ... 3
Teroldego Rotaliano 4
Trentino 5
Trento 6
Valdadige *o* Etschtaler 7
Valdadige Terradeiforti *o* Terradeiforti 8



D.O.C.	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
	Alto Adige o dell'Alto Adige o Südtirol o Südtiroler					**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.*
	Casteller					Merlot (min.50%), Schiava Grossa e/o Schiava Gentile e/o Enantio e/o Lagrein e/o Teroldego (max 50%).*
	Lago di Caldaro o Caldaro o Kalterersee o Kalterer					Schiava Grossa e/o Schiava Gentile e Schiava Grigia (min.85%).*
	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 Italico, 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%).*
	Trento					Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero e/o Meunier.
	Valdadige o Etschtaler					**Bianco**: Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italico 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%).*
	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.

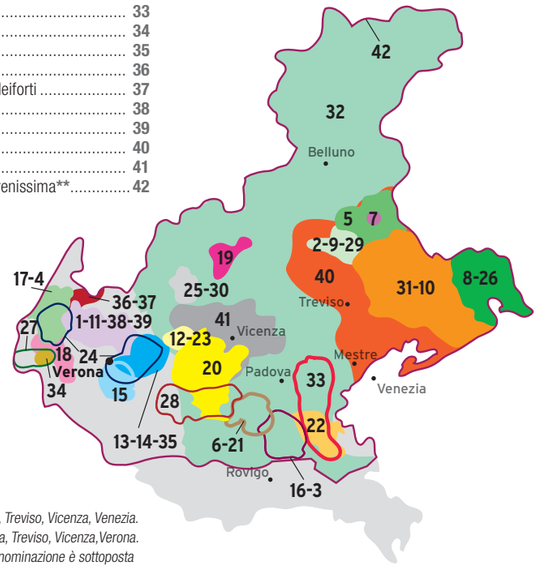
VENETO

D.O.C.G.

Amarone della Valpolicella 1
Asolo-Prosecco*** 2
Bagnoli Friularo *o* Friularo di Bagnoli 3
Bardolino Superiore 4
Colli di Conegliano 5
Colli Euganei Fior d'Arancio *o*
Fior d'Arancio Colli Euganei 6
Conegliano Valdobbiadene-Prosecco *o*
Conegliano-Prosecco *o* Valdobbiadene Prosecco 7
Lison 8
Montello Rosso *o* Montello 9
Piave Malanotte *o* 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 *o* Bagnoli 16
Bardolino 17
Bianco di Custoza *o* Custoza 18
Breganze 19
Colli Berici 20
Colli Euganei 21
Corti Benedettine del Padovano 22
Gambellara 23
Garda 24
Lessini Durello *o* Durello Lessini 25
Lison-Pramaggiore 26
Lugana 27
Merlara 28
Montello-Colli Asolani 29
Monti Lessini 30
Piave 31
Prosecco* 32
Riviera del Brenta 33
San Martino della Battaglia 34
Soave 35
Valdadige *o* Etschtaler 36
Valdadige Terradeiforti *o* Terradeiforti 37
Valpolicella 38
Valpolicella Ripasso 39
Venezia 40
Vicenza 41
Vigneti della Serenissima *o* Serenissima** 42



* *Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia.*
** *Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza,Verona.*
*** *Al 22 febbraio 2017 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.*

	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Amarone della Valpolicella	●				Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
D.O.C.G.	Asolo-Prosecco		●		●	Glera (min. 85%).*
D.O.C.G.	Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli	●				Raboso (min. 90%).*
D.O.C.G.	Bardolino Superiore	●				Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*
D.O.C.G.	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%).*
D.O.C.G.	Colli Euganei Fior d'Arancio o Fior d'Arancio Colli Euganei		●		●	Moscato Giallo (min. 95%).*
D.O.C.G.	Conegliano Valdobbiadene-Prosecco o Conegliano-Prosecco o Valdobbiadene Prosecco		●		●	Glera (min. 85%).*
D.O.C.G.	Lison		●			Tai (min. 85%).*
D.O.C.G.	Montello Rosso o Montello	●				Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%).*
D.O.C.G.	Piave Malanotte o Malanotte del Piave	●				Raboso Piave (min. 70%), Raboso Veronese (max. 30%).*
D.O.C.G.	Recioto della Valpolicella	●			●	Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
D.O.C.G.	Recioto di Gambellara		●		●	Garganega (100%).
D.O.C.G.	Recioto di Soave		●		●	Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
D.O.C.G.	Soave Superiore		●			Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%) *
D.O.C.	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%).* **Rosato**: Merlot per almeno il 50%, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, congiuntamente o disgiuntamente fino a un massimo del 50%.
D.O.C.	Bagnoli di Sopra o Bagnoli	●	●	●	●	**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, Corbina, Cavrara, Turchetta.*

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

D.O.C.G. / D.O.C.	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%).*
	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	●	●		●	**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 Carménère (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 o Durello Lessini		●		●	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, Malbech, 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.*

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

D.O.C.G. / D.O.C.	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 o Etschtaler	●	●	●		**Bianco**: Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italico 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%).*
	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, Carmenere.*
	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.

FRIULI VENEZIA GIULIA

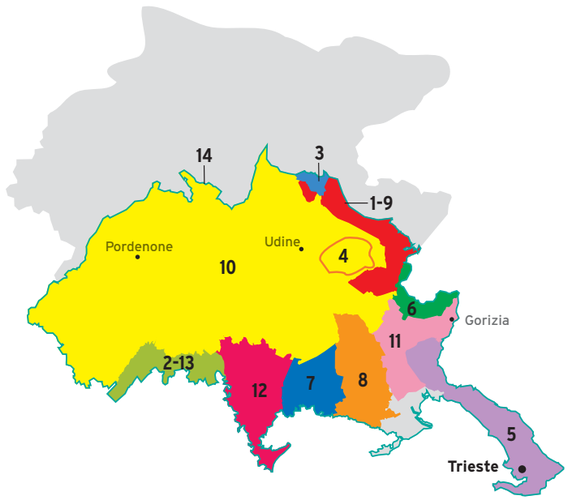
D.O.C.G.

Colli Orientali del Friuli Picolit 1
Lison 2
Ramandolo 3
Rosazzo 4

D.O.C.

Carso *o* Carso-Kras 5
Collio Goriziano *o* Collio 6
Friuli Annia 7
Friuli Aquileia 8
Friuli Colli Orientali 9
Friuli Grave 10
Friuli Isonzo *o* Isonzo del Friuli 11
Friuli Latisana 12
Lison-Pramaggiore 13
Prosecco* 14

* *Nelle province di: Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste.*



D.O.C.G.

D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Colli Orientali del Friuli Picolit					Picolit (min. 85%).*
Lison					Tai (min. 85%).*
Ramandolo					Verduzzo Friulano (100%).
Rosazzo					Friulano (min. 50%) Sauvignon (dal 20% al 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 20% al 30%), Ribolla Gialla (max. 10%).*
Carso o Carso-Kras					Terrano (min. 70%).*
Collio Goriziano o Collio					**Bianco**: Chardonnay e/o Malvasia Istriana e/o Pinot Bianco e/o Picolit e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italico 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 Aromativo, Riesling Italico, Müller Thurgau, Riesling Renano. **Rosato**: Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco Nostrano 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 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%).*
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 Carmenère, 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 Italico 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 Carmenere (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**: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbech, 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.

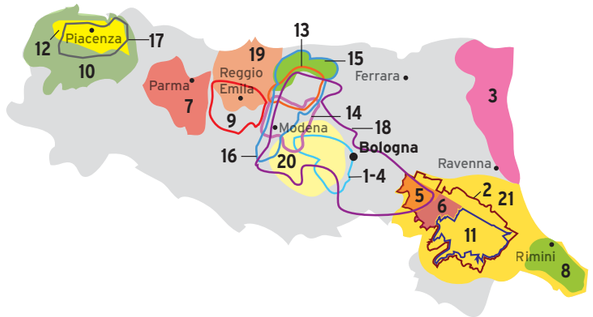
EMILIA ROMAGNA

D.O.C.G.

Colli Bolognesi Pignoletto* 1
Romagna Albana 2

D.O.C.

Bosco Eliceo 3
Colli Bolognesi 4
Colli d'Imola 5
Colli di Faenza 6
Colli di Parma 7
Colli di Rimini 8
Colli di Scandiano e di Canossa 9
Colli Piacentini 10
Colli Romagna Centrale 11
Gutturnio 12
Lambrusco di Sorbara 13
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 14
Lambrusco Salamino di Santa Croce 15
Modena *o* Di Modena 16
Ortrugo dei Colli Piacentini *o*
Ortrugo-Colli Piacentini 17
Pignoletto* 18
Reggiano 19
Reno 20
Romagna 21



* *Al 22 febbraio 2017 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.*

D.O.C.G. / D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Colli Bolognesi 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 Italico, Chardonnay (min. 85%). **Rosso e Rosato**: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
Colli d'Imola					**Bianco**: Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay (min. 85%). **Rosso**: Sangiovese, Barbera, 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 Ciliegiolo e/o Merlot e/o Sangiovese (dal 40% al 60%).*
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 Italico 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 Ciliegiolo 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 Ciliegiolo (dal 40% al 50%).*
Gutturnio					Barbera (dal 55% al 70%), Croatina (dal 30% al 45%).*

*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
D.O.C.G.	Lambrusco di Sorbara	●		●	●	**Rosso e Rosato**: Lambrusco di Sorbara (min. 60%), Lambrusco Salamino (max. 40%), altri Lambruschi (max. 15%).*
D.O.C.G.	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	●		●	●	**Rosso e Rosato**: Lambrusco Grasparossa (min. 85%), altri Lambruschi e/o Malbo Gentile (max. 15%).*
D.O.C.G.	Lambrusco Salamino di Santa Croce	●		●	●	**Rosso e Rosato**: Lambrusco Salamino (min. 85%), altri Lambruschi e/o Ancelotta e/o Fortana (max. 15%).*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Ortrugo dei Colli Piacentini o Ortrugo-Colli Piacentini		●		●	Ortrugo (min. 90%).*
D.O.C.	Pignoletto		●			Grechetto gentile (min. 85%).*
D.O.C.	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 e Rosato**: Ancellotta (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.*
D.O.C.	Reno		●		●	Albana e/o Trebbiano Romagnolo (min. 40%) o Montù e Pignoletto (min. 85%).*
D.O.C.	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%).*

*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.

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

	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.	Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà		●			Bosco (min. 40%), Albarola e/o Vermentino (max. 40%).*
D.O.C.	Colli di Luni	●	●			**Bianco**: Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. **Rosso**: Sangiovese (min. 50%).*
D.O.C.	Colline di Levanto	●	●			**Bianco**: Vermentino (min. 40%), Albarola (min. 20%), Bosco (min. 5%). **Rosso**: Sangiovese (min. 30%), Ciliegiolo (min. 20%).*
D.O.C.	Dolceacqua o Rossese di Dolceacqua	●				Rossese (min. 95%).*
D.O.C.	Golfo del Tigullio o Portofino	●	●	●	●	**Bianco**: Vermentino e/o Bianchetta Genovese (min. 60%), Scimiscià, Moscato Bianco. **Rosso e Rosato**: Ciliegiolo e/o Dolcetto (min. 60%).*
D.O.C.	Pornassio o Ormeasco di Pornassio	●		●		Ormeasco o Dolcetto (min. 95%).*
D.O.C.	Riviera Ligure di Ponente	●	●		●	**Bianco**: Pigato o Granaccia o Vermentino o Moscato (min. 95%). **Rosso**: Rossese (min. 90%).*
D.O.C.	Val Polcèvera	●	●	●	●	**Bianco**: Vermentino e/o Bianchetta Genovese e/o Albarola (min. 60%). **Rosso e Rosato**: Dolcetto e/o Sangiovese e/o Ciliegiolo (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.

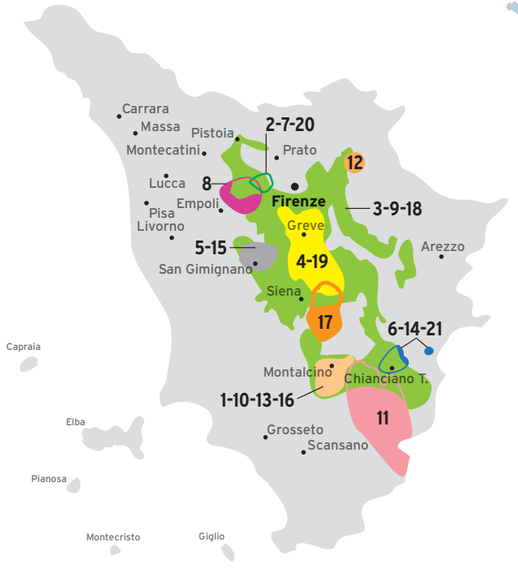
TOSCANA "IL CUORE ANTICO"

D.O.C.G.

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

D.O.C.

Barco Reale di Carmignano 7
Bianco dell'Empolese 8
Colli dell'Etruria Centrale 9
Moscadello di Montalcino 10
Orcia 11
Pomino 12
Rosso di Montalcino 13
Rosso di Montepulciano 14
San Gimignano 15
Sant'Antimo 16
Val d'Arbia 17
Vin Santo del Chianti 18
Vin Santo del Chianti Classico 19
Vin Santo di Carmignano 20
Vin Santo di Montepulciano 21



	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Brunello di Montalcino	●				Sangiovese (100%).
D.O.C.G.	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%).*
D.O.C.G.	Chianti	●				Sangiovese (min. 70%).*
D.O.C.G.	Chianti Classico	●				Sangiovese (min. 80%).*
D.O.C.G.	Vernaccia di San Gimignano		●			Vernaccia (min. 85%).*
D.O.C.G.	Vino Nobile di Montepulciano	●				Prugnolo Gentile (min. 70%), Canaiolo Nero (max. 20%).*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Bianco dell'Empolese		●			Trebbiano Toscano (min. 60%).*
D.O.C.	Colli dell'Etruria Centrale	●	●	●		**Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 50%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%).*
D.O.C.	Moscadello di Montalcino		●		●	Moscato Bianco (min. 85%).*
D.O.C.	Orcia	●	●	●		**Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 50%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%).*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Rosso di Montalcino	●				Sangiovese (100%).
D.O.C.	Rosso di Montepulciano	●				Sangiovese (min. 70%).*
D.O.C.	San Gimignano	●	●	●		**Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 30%), Malvasia del Chianti (max. 50%), Vernaccia di San Gimignano (max. 20%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah e/o Pinot Nero (max. 40%).*
D.O.C.	Sant'Antimo	●	●			**Bianco**: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio (min. 85%). **Rosso**: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
D.O.C.	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%).*

*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
D.O.C.G.	Vin Santo del Chianti					**Bianco**: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 70%). **Occhio di Pernice**: Sangiovese (min. 50%).*
D.O.C.G.	Vin Santo del Chianti Classico					**Bianco**: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 60%). **Occhio di Pernice**: Sangiovese (min. 80%).*
D.O.C.	Vin Santo di Carmignano					**Bianco**:Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca lunga da soli o congiuntamente (min. 75%).* **Occhio di Pernice**: Sangiovese (min. 50%)*
D.O.C.	Vin Santo di Montepulciano					**Bianco**: Malvasia Bianca e/o Grechetto e/o Trebbiano Toscano (min. 70%).

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

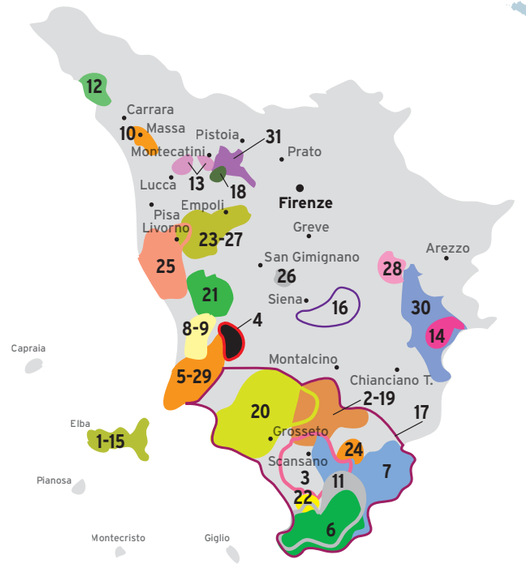
TOSCANA "L'ALTRA TOSCANA"

D.O.C.G.

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

D.O.C.

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



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

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

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

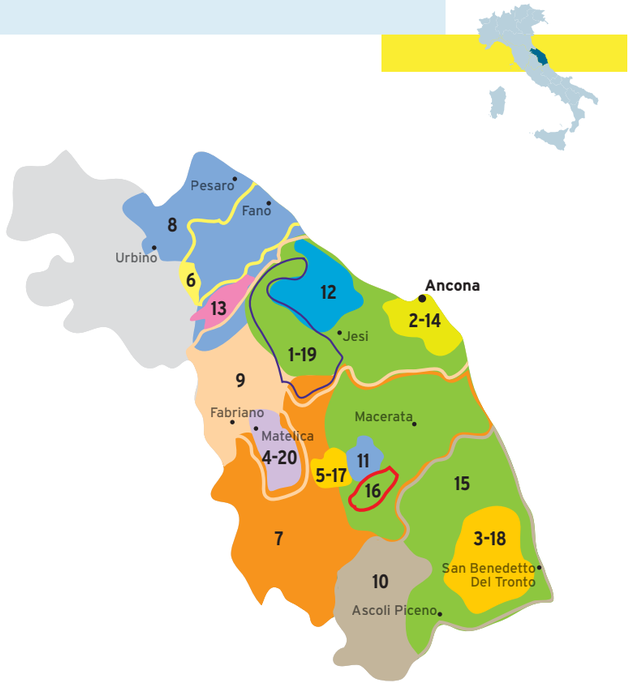
MARCHE

D.O.C.G.

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva 1
Cònero 2
Offida 3
Verdicchio di Matelica Riserva 4
Vernaccia di Serrapetrona 5

D.O.C.

Bianchello del Metauro 6
Colli Maceratesi 7
Colli Pesaresi 8
Esino 9
Falerio 10
I Terreni di Sanseverino 11
Lacrima di Morro *o* Lacrima di Morro d'Alba 12
Pergola 13
Rosso Cònero 14
Rosso Piceno *o* Piceno 15
San Ginesio 16
Serrapetrona 17
Terre di Offida 18
Verdicchio dei Castelli di Jesi 19
Verdicchio di Matelica 20



D.O.C.G. / D.O.C.	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva		●			Verdicchio (min. 85%).*
D.O.C.G.	Cònero	●				Montepulciano (min. 85%), Sangiovese (max. 15%).*
D.O.C.G.	Offida	●	●		●	**Bianco**: Passerina o Pecorino (min. 85%). **Rosso**: Montepulciano (min. 85%).*
D.O.C.G.	Verdicchio di Matelica Riserva		●			Verdicchio (min. 85%).*
D.O.C.G.	Vernaccia di Serrapetrona	●			●	Vernaccia Nera (min. 85%).*
D.O.C.	Bianchello del Metauro		●		●	Bianchello (min. 95%), Malvasia Toscana (max. 5%).*
D.O.C.	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 Ciliegiolo e/o Lacrima e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Vernaccia Nera (max. 50%).*
D.O.C.	Colli Pesaresi	●	●	●	●	**Bianco**: Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Biancame e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero e/o Riesling Italico e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco (min. 75%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 70%).*
D.O.C.	Esino	●	●		●	**Bianco**: Verdicchio (min. 50%). **Rosso**: Sangiovese e/o Montepulciano (min. 60).*
D.O.C.	Falerio		●			Trebbiano Toscano (dal 20% al 50%), Passerina (dal 10% al 30%), Pecorino (dal 10% al 30%).*
D.O.C.	I Terreni di Sanseverino	●				Vernaccia Nera (min. 50%) o Montepulciano (min. 60%).*
D.O.C.	Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba	●				Lacrima (min. 85%).*
D.O.C.	Pergola	●		●	●	**Rosso e Rosato**: Aleatico (min. 60%).*
D.O.C.	Rosso Cònero	●				Montepulciano (min. 85%).*
D.O.C.	Rosso Piceno o Piceno	●				Montepulciano (dal 35% all'85%), Sangiovese (dal 15% al 50%).*
D.O.C.	San Ginesio	●			●	Sangiovese (min. 50%), Vernaccia Nera e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Merlot e/o Ciliegiolo (min. 35%) o Aleatico (min. 85%).*
D.O.C.	Serrapetrona	●				Vernaccia Nera (min. 85%).*

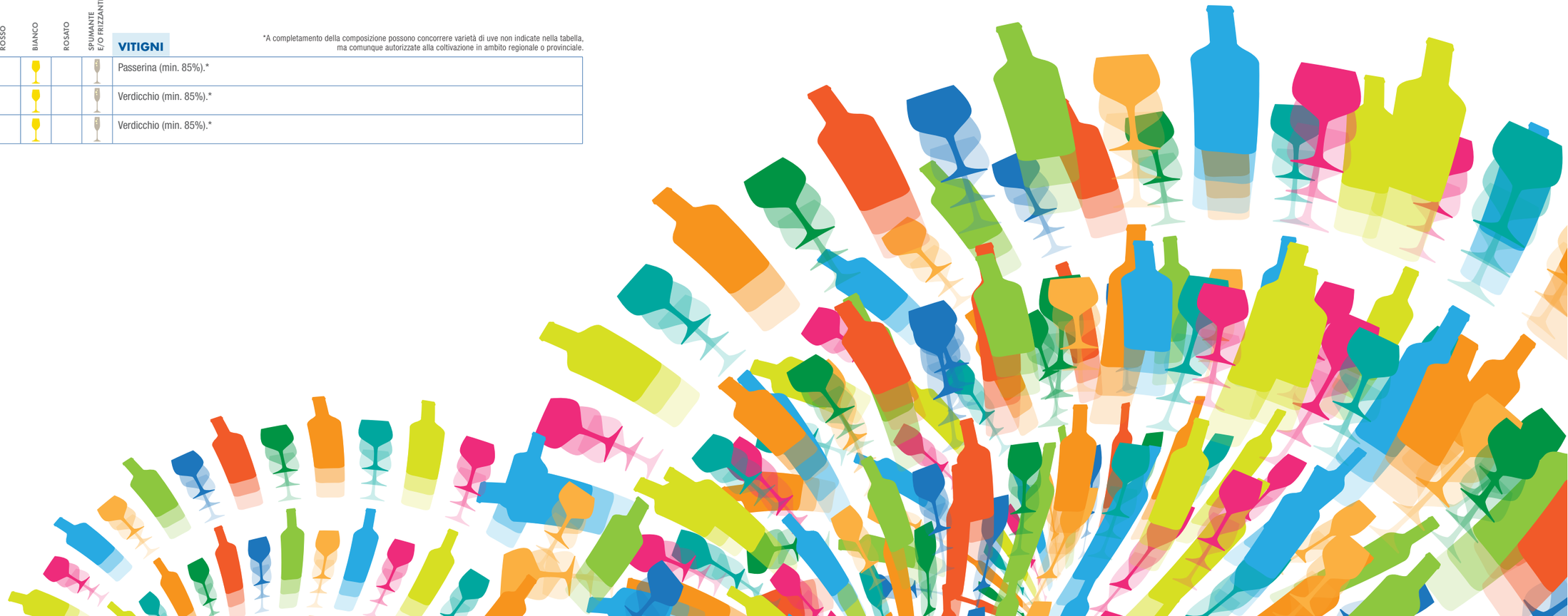
*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

D.O.C.G.

D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
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.



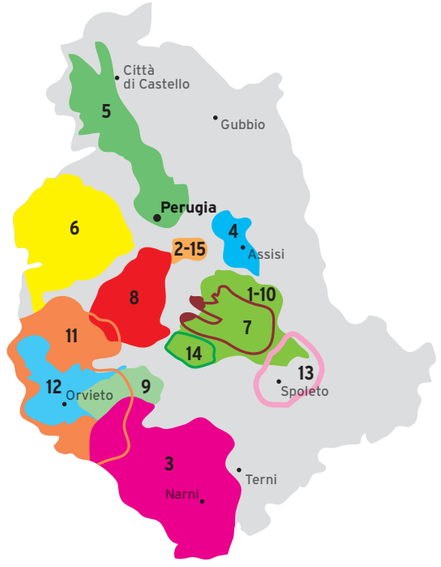
UMBRIA

D.O.C.G.

Montefalco Sagrantino 1
Torgiano Rosso Riserva 2

D.O.C.

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



	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Montefalco Sagrantino	●				Sagrantino (100%).
D.O.C.G.	Torgiano Rosso Riserva	●				Sangiovese (min. 70%).*
D.O.C.	Amelia	●	●	●		**Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia Toscana, Grechetto. **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%), Ciliegiolo, Merlot.*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Colli Altotiberini	●	●	●	●	**Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero. **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
D.O.C.	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%), Ciliegiolo e/o Gamay e/o Merlot e/o Cabernet (min. 30%).*
D.O.C.	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.*
D.O.C.	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.*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Montefalco	●	●			**Bianco**: Grechetto (min. 50%), Trebbiano Toscano (dal 20% al 35%). **Rosso**: Sangiovese (dal 60% al 70%), Sagrantino (dal 10% al 15%).*
D.O.C.	Orvieto		●			Trebbiano Toscano e Grechetto (min. 60%).*
D.O.C.	Rosso Orvietano o Orvietano Rosso	●				Aleatico e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Canaiolo e/o Ciliegiolo e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Pinot Nero e/o Sangiovese (min. 70%).*
D.O.C.	Spoleto		●		●	Trebbiano Spoletino (min. 50).*
D.O.C.	Todi	●	●			**Bianco**: Grechetto (min. 50%). **Rosso**: Sangiovese (min. 50%), Merlot.*
D.O.C.	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.

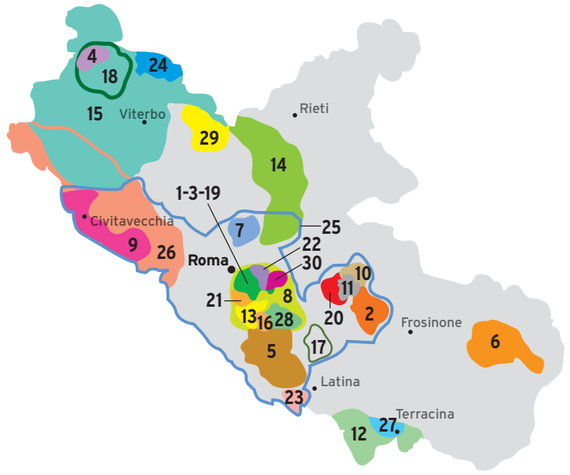
LAZIO

D.O.C.G.

Cannellino di Frascati 1
Cesanese del Piglio *o* Piglio 2
Frascati Superiore 3

D.O.C.

Aleatico di Gradoli 4
Aprilia 5
Atina 6
Bianco Capena 7
Castelli Romani 8
Cerveteri 9
Cesanese di Affile *o* Affile 10
Cesanese di Olevano Romano *o* Olevano Romano .. 11
Circeo 12
Colli Albani 13
Colli della Sabina 14
Colli Etruschi Viterbesi *o* Tuscia 15
Colli Lanuvini 16
Cori 17
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone 18
Frascati 19
Genazzano 20
Marino 21
Montecompatri Colonna *o* Montecompatri *o* Colonna 22
Nettuno 23
Orvieto 24
Roma 25
Tarquinia 26
Terracina *o* Moscato di Terracina 27
Velletri 28
Vignanello 29
Zagarolo 30



D.O.C.G.

D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
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%).*
Cesanese del Piglio o Piglio					Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 90%).*
Frascati Superiore					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%).*
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 o 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%).*

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

D.O.C. / D.O.C.G.	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%).*
	Est! Est!! Est!!! 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**: Ciliegiolo (min. 85%).*
	Marino					Malvasia di Candia o Malvasia del Lazio, Trebbiano Verde, Bellone, Greco, Bombino (min. 50%).*
	Montecompatri Colonna o Montecompatri o 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 e Rosato**: 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%), Ciliegiolo (min. 40%).*
	Zagarolo					Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Verde e/o Trebbiano Giallo (min. 30%).*

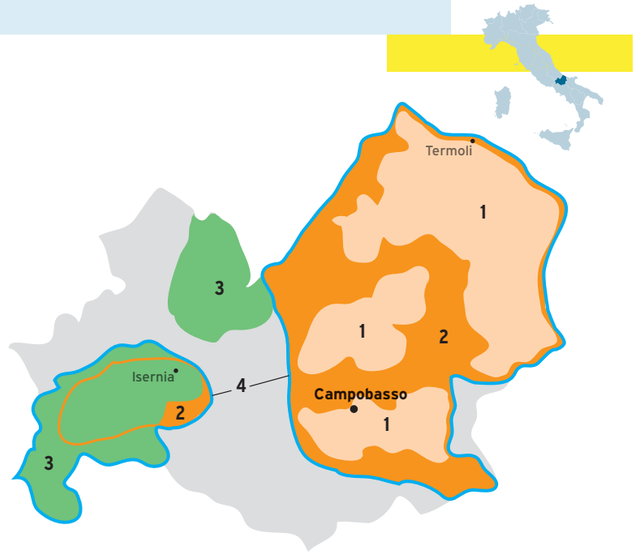
*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

MOLISE

D.O.C.

Biferno 1
Molise *o* del Molise 2
Pentro d'Isernia *o* Pentro 3
Tintilia del Molise* 4

* *Nelle province di: Isernia e Campobasso.*



D.O.C.	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 o Pentro					**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.

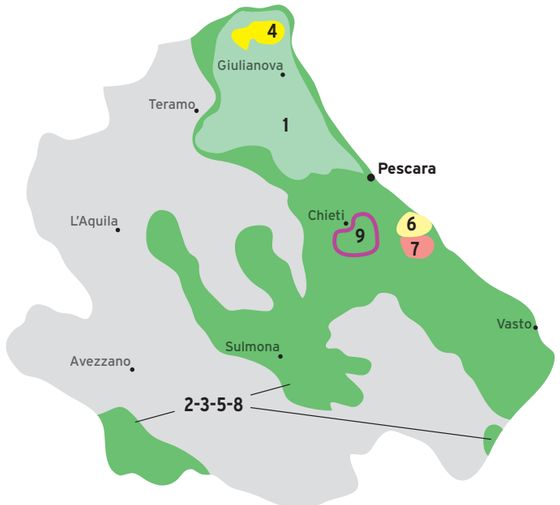
ABRUZZO

D.O.C.G.

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 1

D.O.C.

Abruzzo 2
Cerasuolo d'Abruzzo 3
Controguerra 4
Montepulciano d'Abruzzo 5
Ortona 6
Terre Tollesi *o* Tullum 7
Trebbiano d'Abruzzo 8
Villamagna 9



D.O.C.G.
D.O.C.

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%).*

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

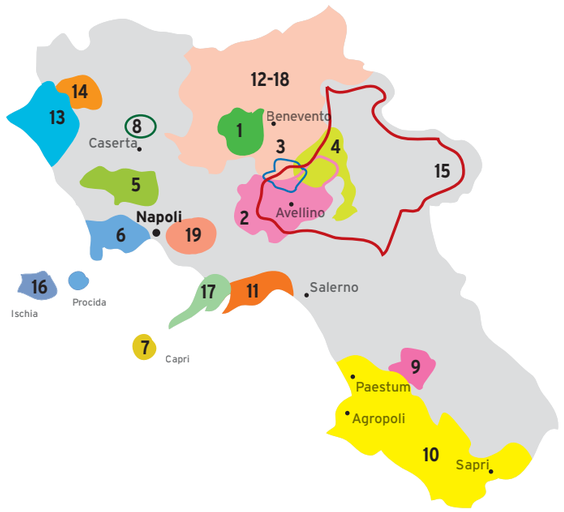
CAMPANIA

D.O.C.G.

Aglianico del Taburno 1
Fiano di Avellino 2
Greco di Tufo 3
Taurasi 4

D.O.C.

Aversa 5
Campi Flegrei 6
Capri 7
Casavecchia di Pontelatone 8
Castel San Lorenzo 9
Cilento 10
Costa d'Amalfi 12
Falanghina del Sannio 13
Falerno del Massico 14
Galluccio 15
Irpinia 16
Ischia 17
Penisola Sorrentina 18
Sannio 19
Vesuvio 20



D.O.C.G.
D.O.C.

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**: Piedirosso (min. 50%), Aglianico (max. 30%).*
Capri					**Bianco**: Falanghina (min. 50%), Greco (max. 30%). **Rosso**: Piedirosso (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%), Aglianicone.*
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 Piedirosso (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**: Piedirosso (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%), Piedirosso (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%), Piedirosso (dal 30% al 55%).*
Penisola Sorrentina					**Bianco**: Falanghina e/o Biancolella e/o Greco (min. 60%). **Rosso**: Piedirosso e/o Sciascinoso (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.

D.O.C. D.O.C.G.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
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, Piedirosso, Sciascinoso.*
Vesuvio					**Bianco**: Coda di Volpe e/o Verdeca (min. 80%), Greco e/o Falanghina (max. 20%). **Rosso e Rosato**: Piedirosso 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.
Aglianico del Vulture Superiore 1

D.O.C.
Aglianico del Vulture 2
Grottino di Roccanova 3
Matera 4
Terre dell'Alta Val d'Agri 5

	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Aglianico del Vulture Superiore	●				Aglianico (100%).
D.O.C.	Aglianico del Vulture	●			●	Aglianico (100%).
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Matera	●	●	●	●	**Bianco:** Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). **Rosato:** Primitivo (min. 90%). **Rosso:** Sangiovese (min 60%), Primitivo (min. 30%). **Spumante:** Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%).*
D.O.C.	Terre 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%).*

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

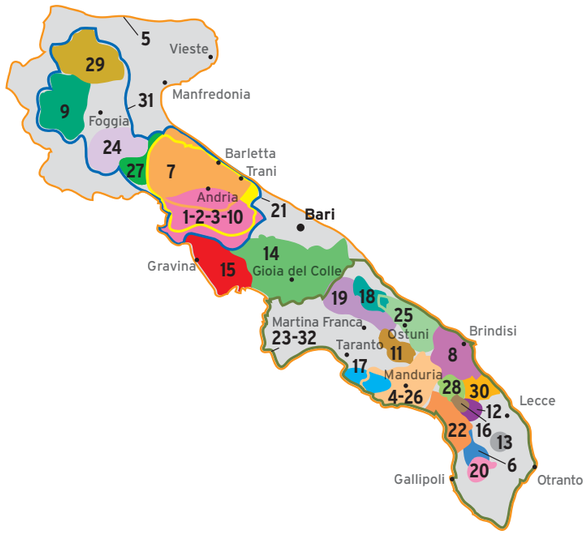
PUGLIA

D.O.C.G.

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

D.O.C.

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



Terra d'Otranto 32

* *In tutte le zone della regione.*

	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Castel del Monte Bombino Nero			●		Bombino Nero (min. 90%).*
D.O.C.G.	Castel del Monte Nero di Troia Riserva	●				Nero di Troia (min. 90%).*
D.O.C.G.	Castel del Monte Rosso Riserva	●				Nero di Troia (min. 65%).*
D.O.C.G.	Primitivo di Manduria Dolce Naturale	●				Primitivo (100%).
D.O.C.	Aleatico di Puglia	●				Aleatico (min. 85%), Negroamaro e/o Malvasia Nera e/o Primitivo (max. 15%).*
D.O.C.	Alezio	●		●		Negroamaro (min. 80%), Malvasia Nera di Lecce e/o Sangiovese e/o Montepulciano (max. 20%).*
D.O.C.	Barletta	●	●	●	●	**Bianco**: Malvasia Bianca (min. 60%). **Rosato**: Uva di Troia (min. 70%). **Rosso**: Uva di Troia (min. 90%).*
D.O.C.	Brindisi	●	●	●	●	**Bianco**: Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. **Rosso e Rosato**: Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Colline Joniche Tarantine	●	●	●	●	**Bianco**: Chardonnay (min.50%) o Verdeca (min. 85%). **Rosso e Rosato**: Cabernet Sauvignon (min. 50%) o Primitivo (min. 85%).*
D.O.C.	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%).*
D.O.C.	Galatina	●	●	●	●	**Bianco**: Chardonnay (dal 55% all'85%). **Rosso e Rosato**: Negramaro (dal 55% all'85%).*
D.O.C.	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.*
D.O.C.	Gravina	●	●	●	●	**Bianco**: Greco (min. 50%), Malvasia del Chianti (min. 20%). **Rosso e Rosato**: Montepulciano (min. 40%), Primitivo (min. 20%).*
D.O.C.	Leverano	●	●	●		**Bianco**: Malvasia Bianca (min. 50%), Vermentino (max. 40%), Fiano, Chardonnay. **Rosso e Rosato**: Negroamaro (min. 50%), Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 40%).*

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

D.O.C. D.O.C.G.

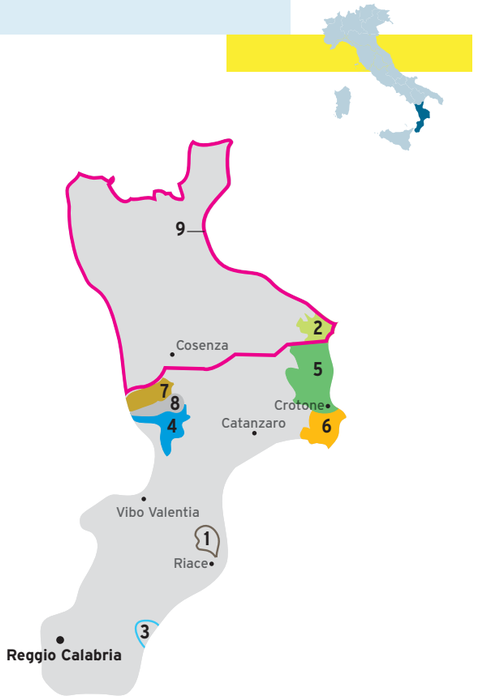
*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Lizzano	●	●	●	●	**Bianco**: Trebbiano Toscano (dal 40% al 60%), Chardonnay e/o Pinot Bianco, (min. 30%), Malvasia Lunga Bianca (max. 10%), Sauvignon e/o Bianco d'Alessano (max. 25%). **Rosso e Rosato**: Negroamaro (dal 60% all'80%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Pinot Nero e/o Bombino Nero (max. 30%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce (max. 10%).*
Locorotondo		●		●	Verdeca (min. 50%), Bianco d'Alessano (min. 35%), Fiano.*
Martina o Martina Franca		●		●	Verdeca (dal 50% al 65%), Bianco d'Alessano (dal 35% al 50%), Fiano e/o Bombino Bianco e/o Malvasia Toscana (max. 5%).*
Matino	●		●		**Rosso e Rosato**: 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%).*
Negroamaro di Terra 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 Malbech 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.*

CALABRIA

D.O.C.

Bivongi 1
Cirò 2
Greco di Bianco 3
Lamezia 4
Melissa 5
S. Anna di Isola Capo Rizzuto 6
Savuto 7
Scavigna 8
Terre di Cosenza 9



D.O.C.G.
D.O.C.

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%).*
S. Anna di 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 Italico (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.

Cerasuolo di Vittoria 1

D.O.C.

Alcamo 2
Contea di Sclafani 3
Contessa Entellina 4
Delia Nivolelli 5
Eloro 6
Erice 7
Etna 8
Faro 9
Malvasia delle Lipari 10
Mamertino di Milazzo *o* Mamertino 11
Marsala 12
Menfi 13
Monreale 14
Noto 15
Pantelleria 16
Riesi 17
Salaparuta 18
Sambuca di Sicilia 19
Santa Margherita di Belice 20
Sciacca 21
Sicilia* 22
Siracusa 23
Vittoria 24

* *In tutte le zone della regione.*

	DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
D.O.C.G.	Cerasuolo di Vittoria					Nero d'Avola (dal 50% al 70%), Frappato (dal 30% al 50%).*
D.O.C.	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'Avolo, 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.*

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

D.O.C.G.
D.O.C.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Noto	●	●		●	**Bianco**: Moscato Bianco (100%). **Rosso**: Nero d'Avola (min. 65%).*
Pantelleria		●		●	Zibibbo (100%).
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%).*

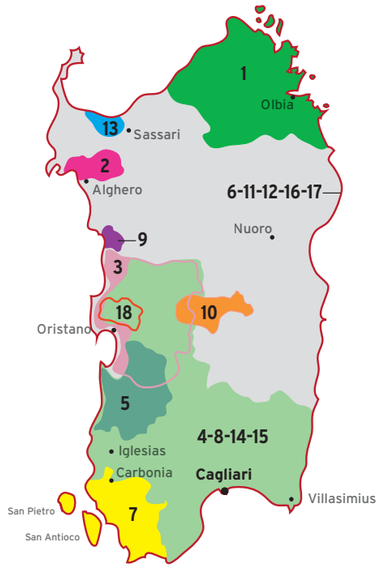
*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

SARDEGNA

D.O.C.G.
Vermentino di Gallura 1

D.O.C.
Alghero 2
Arborea 3
Cagliari 4
Campidano di Terralba *o* Terralba 5
Cannonau di Sardegna* 6
Carignano del Sulcis 7
Girò di Cagliari 8
Malvasia di Bosa 9
Mandrolisai 10
Monica di Sardegna* 11
Moscato di Sardegna* 12
Moscato di Sorso-Sennori *o* Moscato di Sorso *o* Moscato di Sennori 13
Nasco di Cagliari 14
Nuragus di Cagliari 15
Sardegna Semidano* 16
Vermentino di Sardegna* 17
Vernaccia di Oristano 18

* *In tutte le zone della regione.*



D.O.C.G.
D.O.C.

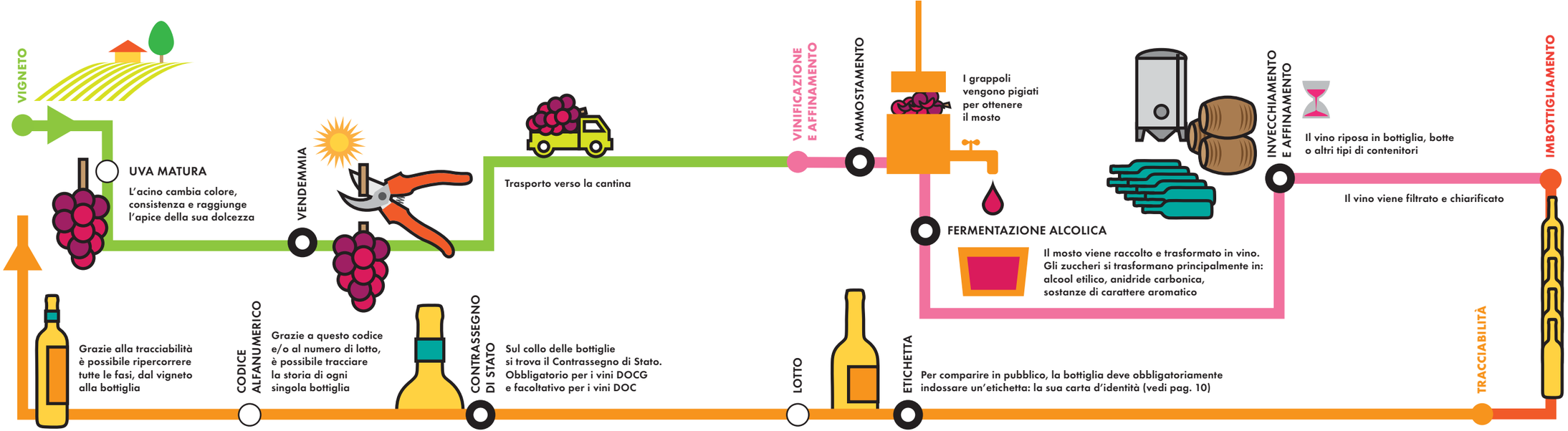
DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Vermentino di Gallura					Vermentino (min. 95%).*
Alghero					**Bianco**: Sauvignon, Chardonnay, Vermentino, Torbato (min. 85%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese, Cabernet, Cagnulari, Merlot (min. 85%).*
Arborea					**Bianco**: Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Toscano (min. 85%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 85%).*
Cagliari					**Bianco**: Malvasia, Moscato, Vermentino (min. 85%). **Rosso**: Monica (min. 85%).*
Campidano di Terralba o 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 Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori					Moscato Bianco (min. 90%).*
Nasco di Cagliari					Nasco (min. 95%).*
Nuragus di Cagliari					Nuragus (min. 85%).*
Sardegna Semidano					Semidano (min. 85%).*
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.

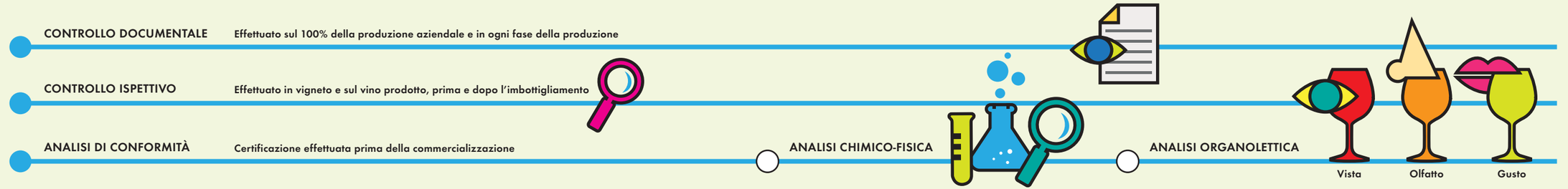
VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE. TRACCIABILITÀ E CONTROLLI A GARANZIA DEL PRODOTTO E DEI CONSUMATORI.

Per ottenere la DENOMINAZIONE D'ORIGINE, i vini dovranno provenire da una determinata zona geografica ed essere prodotti secondo le regole previste dal relativo disciplinare di produzione.
I vini a D.O. sono controllati da enti terzi durante tutte le fasi di produzione, dal vigneto alla bottiglia.

DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA



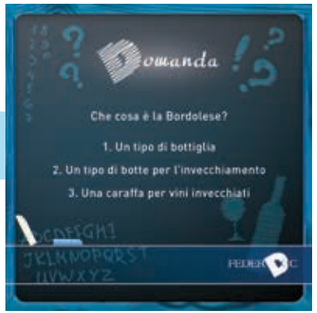
CONTROLLI



FEDERDOC È SOCIAL ;)

Seguendoci su **Facebook**, **Instagram** e **Twitter** potrete rimanere sempre aggiornati sulle attività di Federdoc e sulle più importanti novità del mondo del vino, delle denominazioni e dei consorzi.

In più, per tutti gli appassionati, su Facebook proponiamo una serie di **rubriche settimanali** volte a informare e coinvolgere i nostri fan tramite **quiz**, **giochi** e **news** in pillole.
Ecco alcuni esempi di rubriche che vi attendono sulla nostra pagina!



Quiz

Gioca con noi! Ogni settimana vi aspetta un quiz sul mondo del vino per mettere alla prova le vostre conoscenze e imparare cose nuove!

Falsi miti

I falsi miti sul vino sono davvero tanti. Con la nostra rubrica, vi aiutiamo a smascherarne alcuni e a distinguere la verità dalle false credenze.

Schede denominazione

Ogni settimana pubblichiamo una scheda sintetica di tutte le denominazioni di origine italiane, suddivise per regioni, per conoscerne provenienza, caratteristiche e curiosità!

DOCabolario

Il DOCabolario è il dizionario enologico di Federdoc, una rubrica dedicata all' "ABC del vino" per imparare a conoscerlo e a definirlo con maggiore consapevolezza!

Scopri di più su:

FEDERDOC

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

www.federdoc.com

follow us on

Progetto grafico editoriale: ZOWART

mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - D.M. 58751 del 27/07/2016