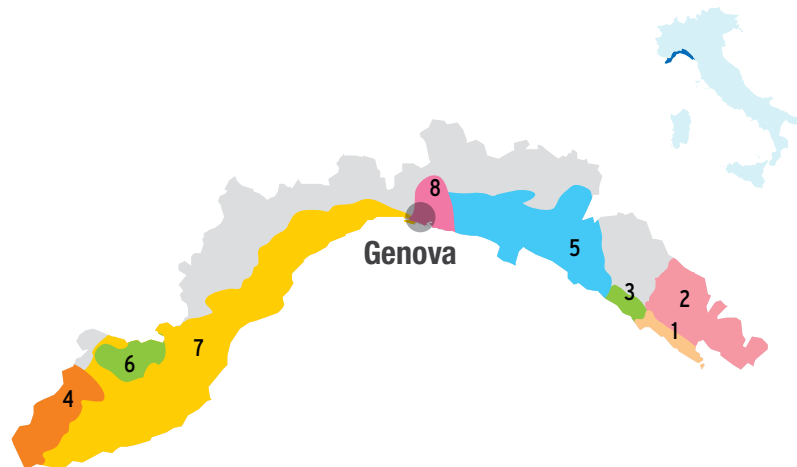


# LIGURIA

## D.O.C.

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



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