























































DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Franciacorta					Chardonnay e/o Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%).*
Oltrepò Pavese Metodo Classico					Pinot Nero (min. 70%), Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco.*
Scanzo o Moscato di Scanzo					Moscato di Scanzo (100%).
Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina					Nebbiolo (min. 90%).*
Valtellina Superiore					Nebbiolo (min. 90%).*
Bonarda dell'Oltrepò Pavese					Croatina (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
Botticino					Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco					Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 45%).*
Capriano del Colle					<b>Bianco:</b> Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano (min. 60%). <b>Rosso:</b> Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
Casteggio					Barbera (min. 65%), Croatina, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 35%).*
Cellatica					Marzemino (min. 30%), Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Incrocio Terzi n.1 (min. 10%).*
Curtefranca					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 50%). <b>Rosso:</b> Cabernet Franc e/o Carmenère (min. 20%), Cabernet Sauvignon (dal 10% al 30%), Merlot (min. 25%).*
Garda					<b>Bianco:</b> Riesling e/o Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Cortese, Sauvignon. <b>Rosato:</b> Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%). <b>Rosso:</b> Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Marzemino, Corvina, Barbera.*
Garda Colli Mantovani					<b>Bianco:</b> Garganega (max. 35%), Trebbiano Toscano, Trebbiano di Soave, Trebbiano Giallo (max. 35%), Chardonnay (max. 35%), Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (max. 45%), Rondinella (max. 40%), Cabernet (max. 20%).*
Lambrusco Mantovano					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco Viadanese, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Salamino (min. 85%), Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta, Fortana (max. 15%).*
Lugana					Trebbiano di Soave (min. 90%).*

\*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					<b>Bianco:</b> Riesling e/o Riesling Italoico (min. 60%), Pinot Nero (max. 40%), Cortese, Moscato, Malvasia di Candia, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> 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 Classico					<b>Bianco:</b> Riesling Renano e/o Riesling Italoico (max. dall'80% al 100%). <b>Rosso e Rosato:</b> 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					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 50%), Pinot Nero (min. 10%). <b>Rosso:</b> 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 di Colleoni o Colleoni					<b>Bianco:</b> Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Incrocio Manzoni, Moscato Giallo e Pinot Grigio (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon, Franconia, Incrocio Terzi, Marzemino (min. 85%).*
Valcalepio					<b>Bianco:</b> Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 55% all'80%), Pinot Grigio (dal 20% al 45%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 40% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 25% al 60%), Moscato di Scanzo.*
Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina					Nebbiolo (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.

# LOMBARDIA



## D.O.C.G.

Franciacorta.....	1
Oltrepò Pavese Metodo Classico.....	2
Scanzo <i>o</i> Moscato di Scanzo.....	3
Sforzato di Valtellina <i>o</i> Sfursat di Valtellina.....	4
Valtellina Superiore.....	5

## D.O.C.

Bonarda dell'Oltrepò Pavese.....	6
Botticino.....	7
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese <i>o</i> 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 Classico.....	20
San Colombano al Lambro <i>o</i> San Colombano.....	21
San Martino della Battaglia.....	22
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese <i>o</i> Sangue di Giuda.....	23
Terre di Colleoni <i>o</i> Colleoni.....	24
Valcalepio.....	25
Valtellina Rosso <i>o</i> Rosso di Valtellina.....	26

