



















DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Alta Langa					Pinot Nero e/o Chardonnay (min. 90%).*
Barbaresco					Nebbiolo (100%).
Barolo					Nebbiolo (100%).
Dogliani					Dolcetto (100%).
Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba					Dolcetto (100%).
Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada					Dolcetto (100%).
Roero					Bianco: Arneis (min. 95%). Rosso: Nebbiolo (min. 95%).*
Alba					Nebbiolo (dal 70% all'85%), Barbera (dal 15% al 30%).*
Barbera d'Alba					Barbera (min. 85%), Nebbiolo (max. 15%).*
Dolcetto d'Alba					Dolcetto (100%).
Dolcetto di Ovada					Dolcetto (100%).
Langhe					Bianco: Arneis, Chardonnay, Favorita, Riesling, Nascetta, Rossese Bianco, Sauvignon (min. 85%). Rosso: Barbera o Dolcetto o Nebbiolo (min. 60%) oppure Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot (min. 85%).*
Nebbiolo d'Alba					Nebbiolo (100%).
Verduno Pelaverga					Pelaverga (min. 85%).*

*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

© FEDERDOC 2020

