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.

© FEDERDOC 2020

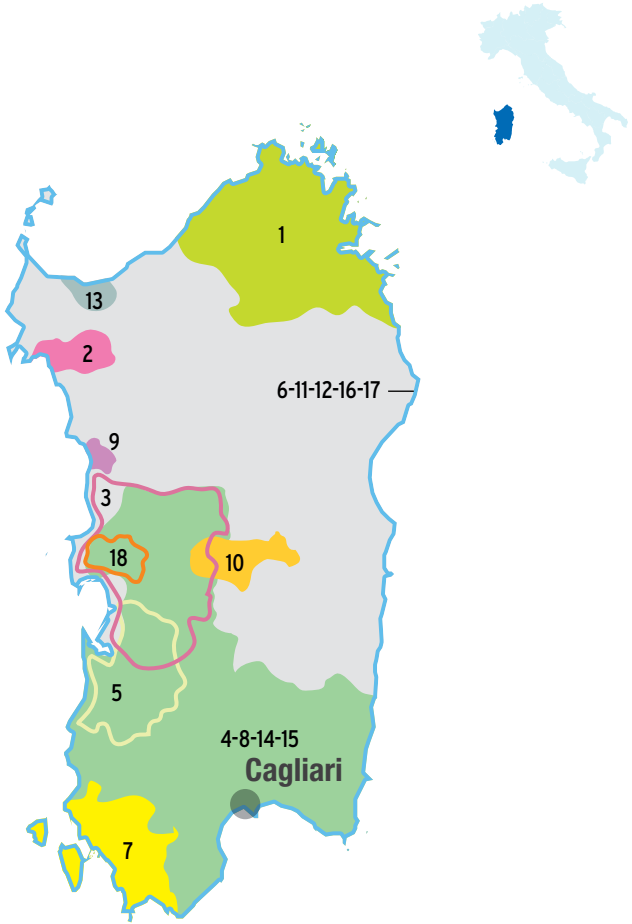
SARDEGNA

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.*

© FEDERDOC 2020