I VINI ITALIANI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE 2020
FEDERDOC

FEDERDOC.
DA 40 ANNI 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 raggruppa quasi l'intero universo delle Denominazioni italiane e i loro Consorzi di Tutela. 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.**

La redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti e delle immagini di questa brochure è possibile solo se autorizzata espressamente da Federdoc (federdoc@federdoc.com) e contenente la dicitura "copyright © Federdoc".

# 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**

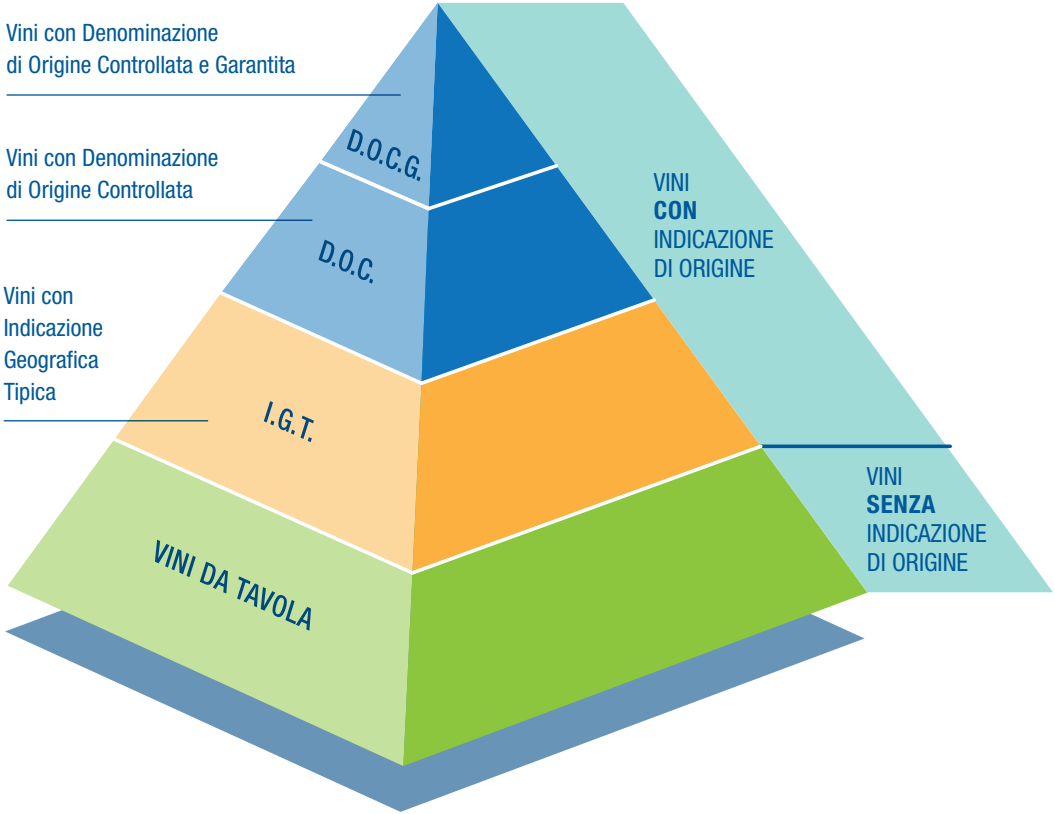
**I NUMERI DELLE I.G.T., D.O.C. E D.O.C.G. IN ITALIA..... 14**

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 ..... 37
LIGURIA..... 40
TOSCANA "IL CUORE ANTICO"..... 41
TOSCANA "L'ALTRA TOSCANA" ..... 44
MARCHE..... 47
UMBRIA..... 50
LAZIO ..... 52
MOLISE..... 55
ABRUZZO ..... 56
CAMPANIA..... 58
BASILICATA..... 61
PUGLIA ..... 63
CALABRIA..... 66
SICILIA..... 68
SARDEGNA ..... 71

**DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA ..... 74**

**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). 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.

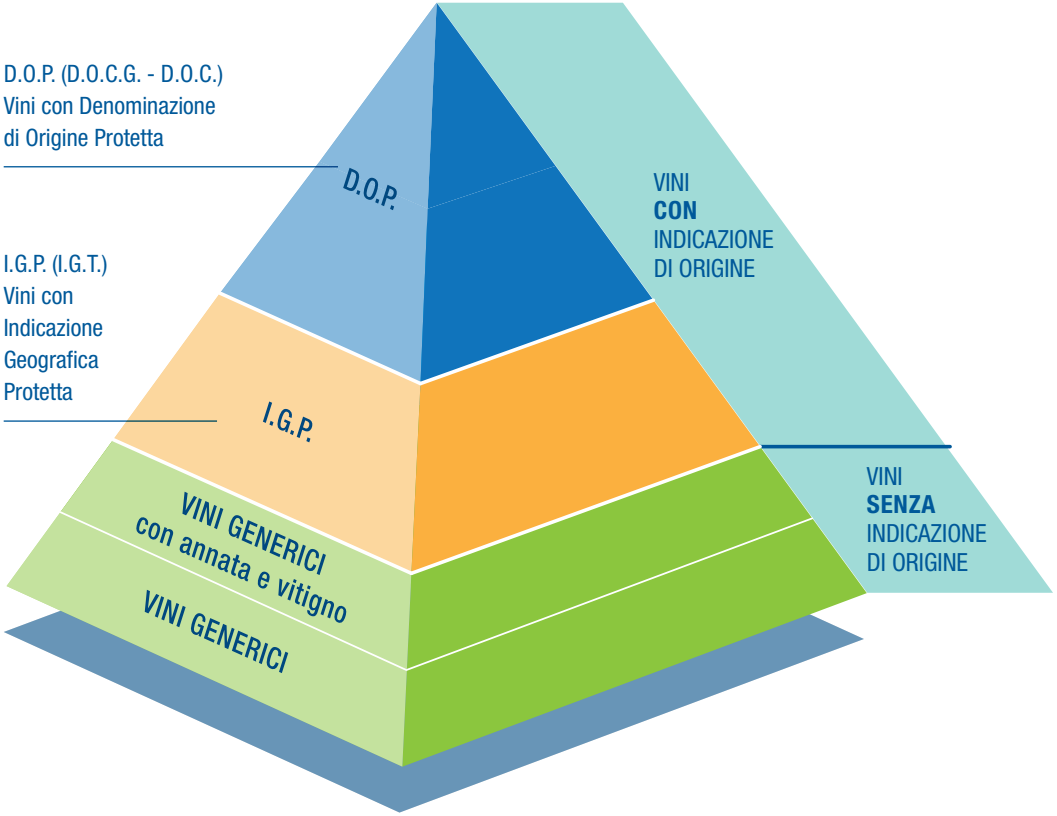
## Vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

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 a quelli per vini a Denominazione di Origine Controllata da cui derivano.
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)

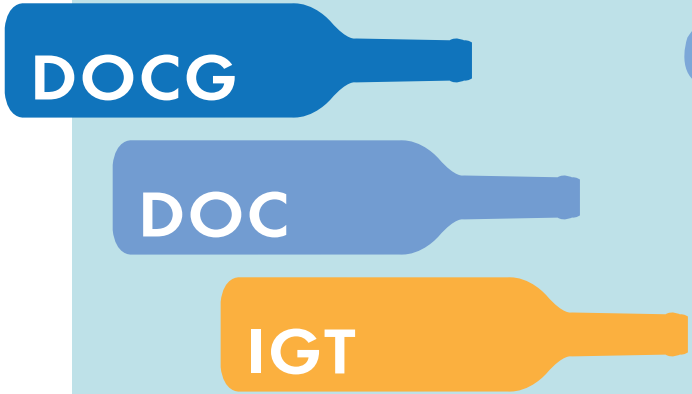
Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un vino - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese - di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine 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, fatto salvo le deroghe previste dalla rispettiva disciplina unionale e nazionale). 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:





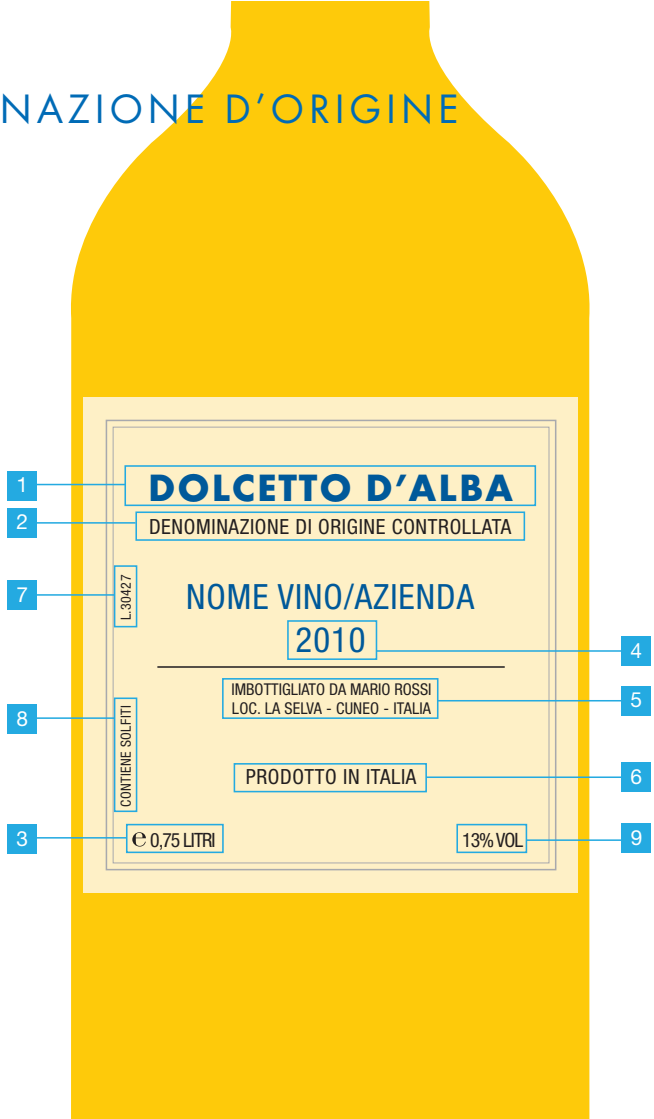

Per conoscere tutta l'evoluzione della piramide dei vini italiani dal 1861 a oggi, vai su: **www.federdoc.com/la-piramide-dei-vini-italiani**

# 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. Nome della denominazione

Indica l'esatto nome della Denominazione d'Origine così come indicato nel relativo disciplinare di produzione.

## 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 dell'imbottigliatore

Deve essere sempre indicata la ragione sociale dell'imbottigliatore. Nel caso di vini spumanti, al posto dell'imbottigliatore può essere indicato il nome del produttore o del venditore.
La ragione sociale dell'imbottigliatore (o del produttore/venditore nei casi consentiti), deve essere accompagnata dal comune in cui sono collocati i locali e dallo Stato membro di appartenenza (Italia).

## 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. Contiene solfiti

Indica che il prodotto è stato trattato con allergeni quali anidride solforosa.
Tale dicitura è obbligatoria quando il contenuto dei solfiti è superiore a 10 mg/litro.

## 9. 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".

Infine, tutte le informazioni obbligatorie devono comparire o sul fronte o sul retro (l'importante è che compaiano nello stesso campo visivo), fatta eccezione per l'annata, il numero di lotto e l'informazione relativa ai solfiti che possono comparire anche sull'altro lato.

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 12 marzo 2020.

*Per una più semplice fruizione, alcune informazioni sono state semplificate. Ad esempio i riferimenti a tipologie particolari (come passiti, liquorosi, vendemmia tardiva, ecc) sono stati inseriti nella categoria legata al loro colore e gli spumanti e i vini frizzanti sono stati unificati in un'unica categoria. Ulteriori informazioni sulle semplificazioni sono indicate nelle note di ogni singola tabella.*
*L'indicazione in etichetta del nome della varietà (consentita dal disciplinare di produzione) è possibile solo se tale varietà è utilizzata in misura minima dell'85%.*
*Tutti i dati presenti in questa pubblicazione sono stati estratti dai disciplinari di produzione relativi a ciascuna Denominazione di Origine.*

## LEGENDA

ROSSO

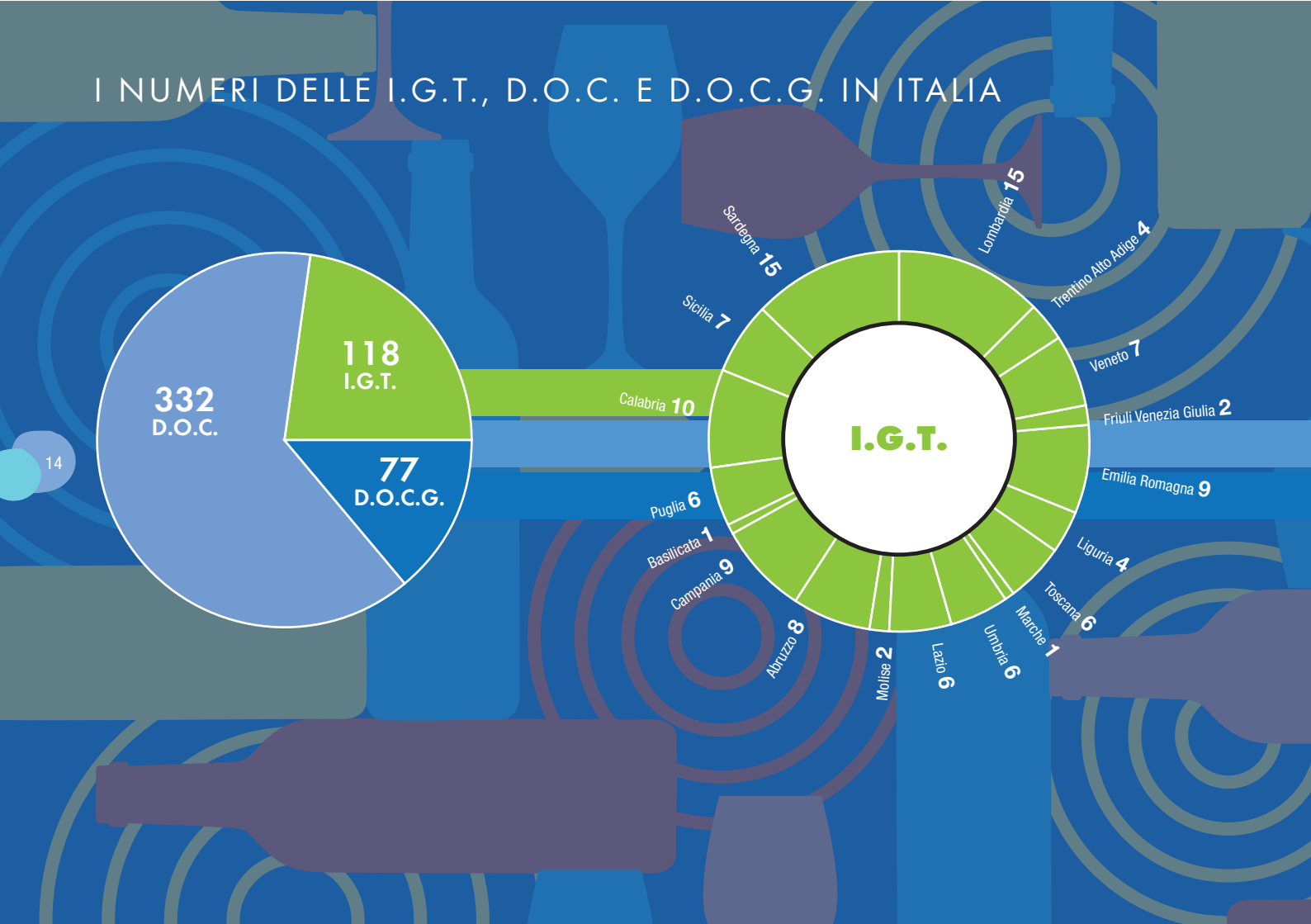


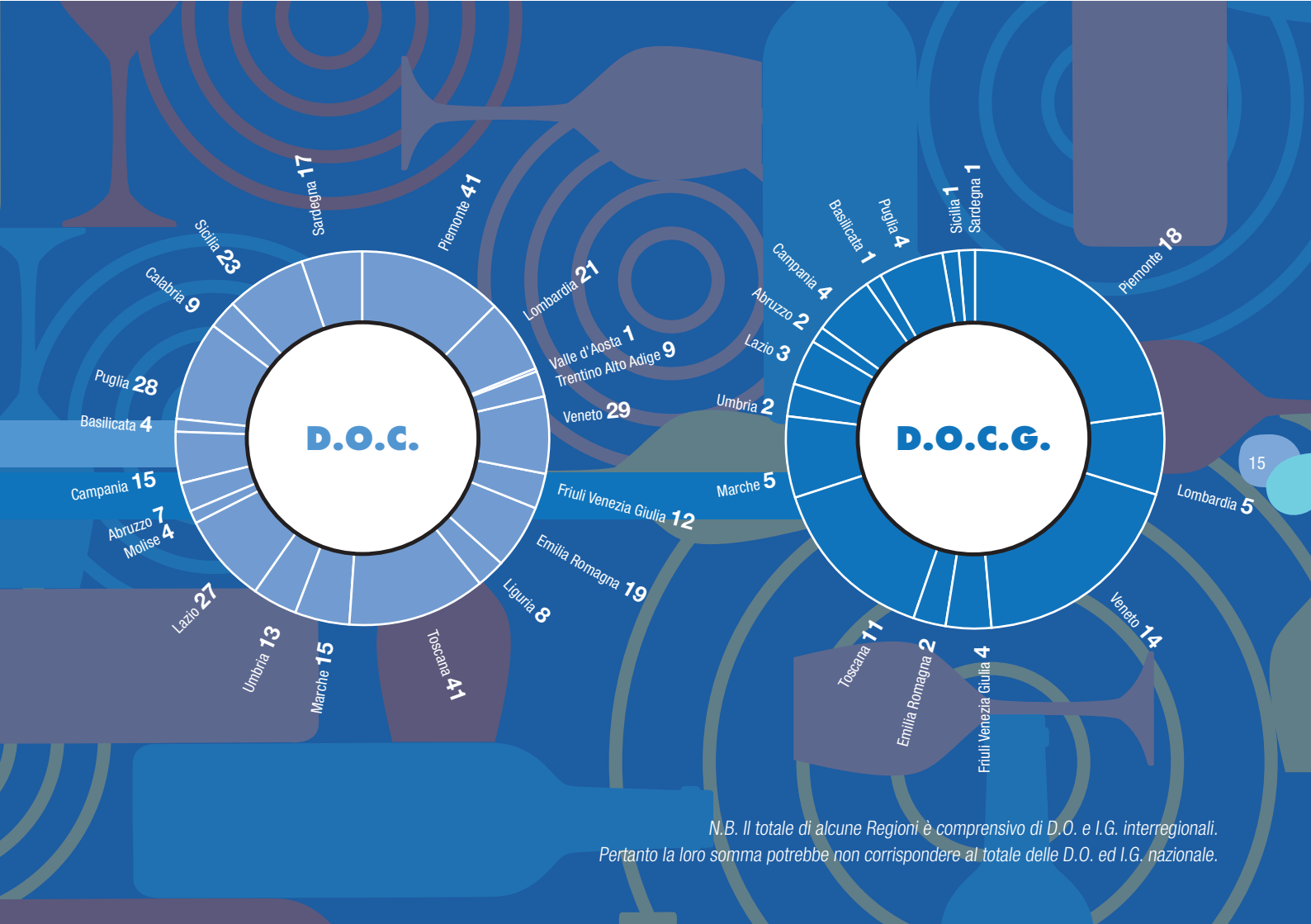
BIANCO

ROSATO

SPUMANTE
E/O
FRIZZANTE

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






*N.B. Il totale di alcune Regioni è comprensivo di D.O. e I.G. interregionali.*
*Pertanto la loro somma potrebbe non corrispondere al totale delle D.O. ed I.G. nazionale.*

# PIEMONTE "L'ASTIGIANO"

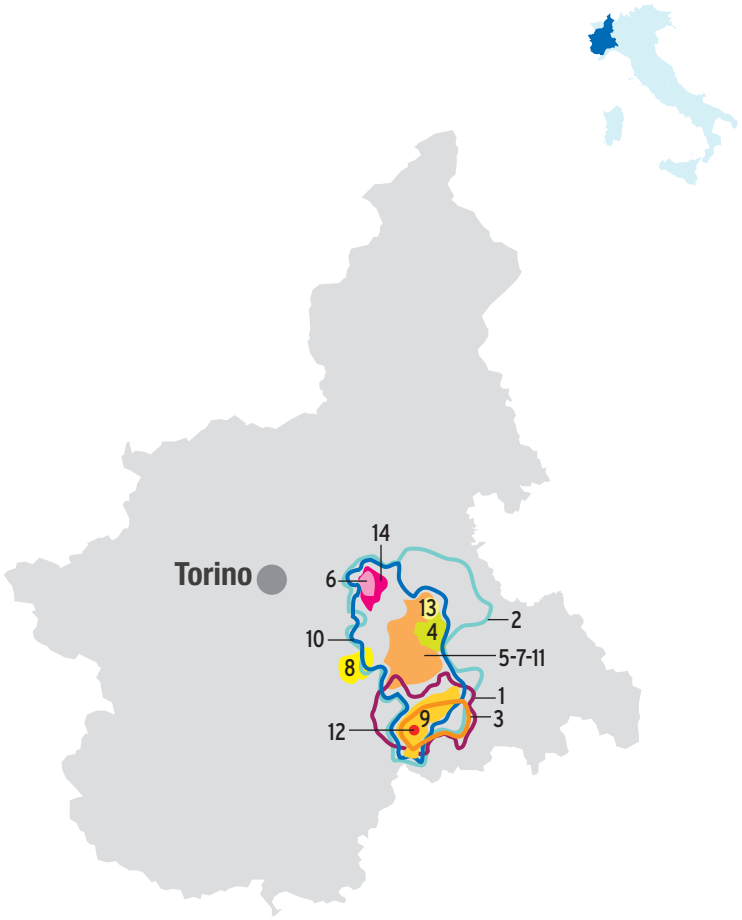
**D.O.C.G.**


Asti ..... 1
Barbera d'Asti ..... 2
Brachetto d'Acqui *o* Acqui ..... 3
Ruché di Castagnole Monferrato ..... 4
Terre Alfieri ..... 5


**D.O.C.**


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



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

# PIEMONTE "LE LANGHE"

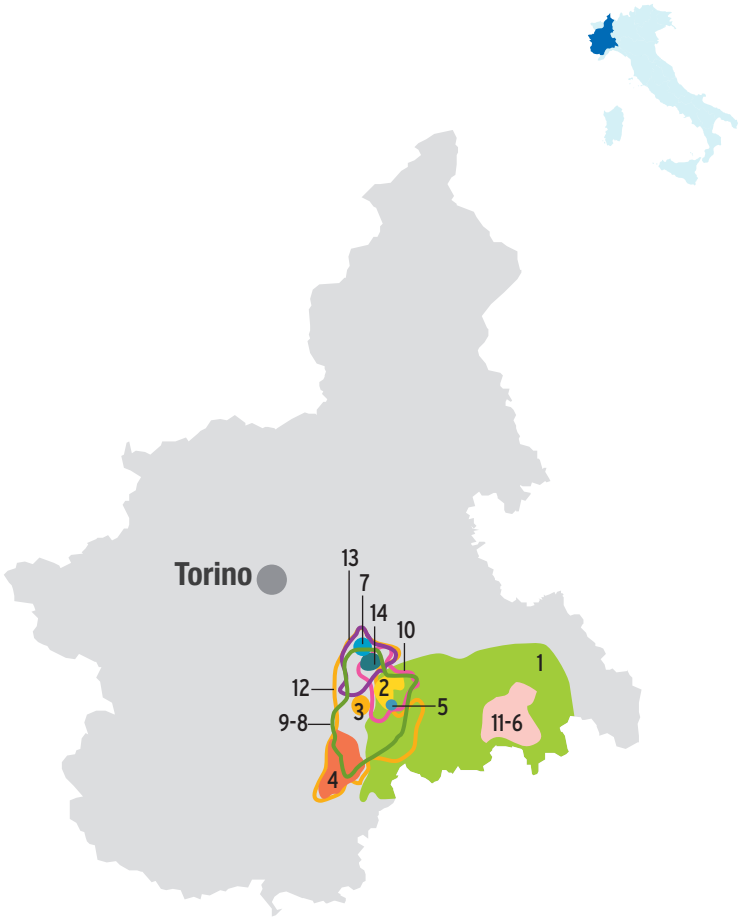
**D.O.C.G.**


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



*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. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |

# PIEMONTE "IL MONFERRATO"

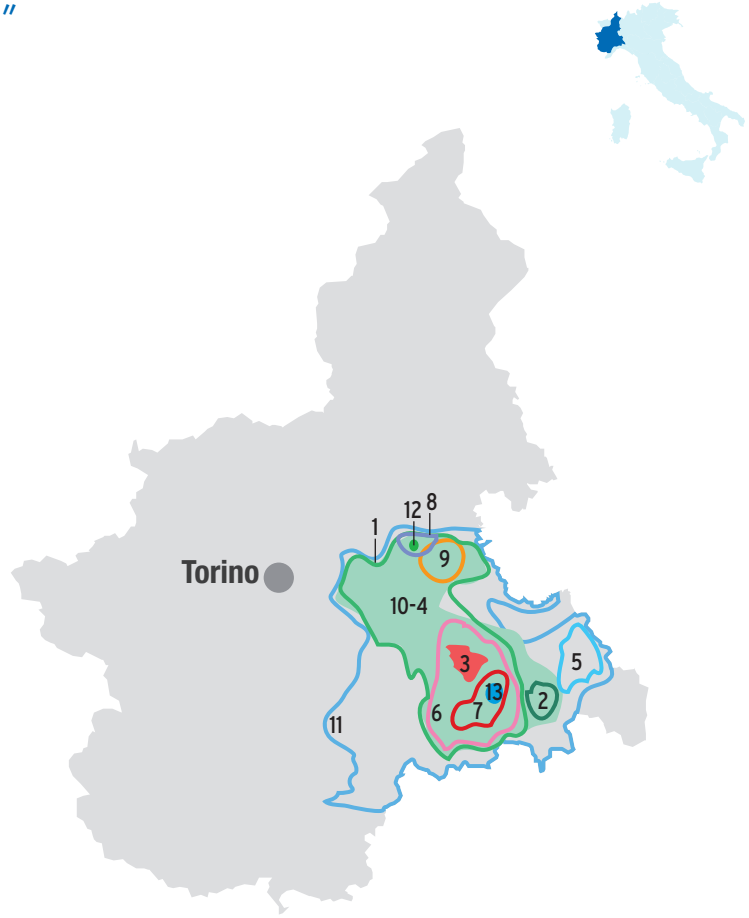
**D.O.C.G.**

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 12 marzo 2018 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. | Barbera del Monferrato Superiore | ● | | | | Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).* |
| D.O.C.G. | Gavi o Cortese di Gavi | | ● | | ● | Cortese (100%). |
| D.O.C.G. | Nizza | ● | | | | Barbera (100%). |
| D.O.C. | Barbera del Monferrato | ● | | | | Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | Cortese dell'Alto Monferrato | | ● | | ● | Cortese (min. 85%).* |
| D.O.C. | Dolcetto d'Acqui | ● | | | | Dolcetto (100%). |
| D.O.C. | Gabiano | ● | | | | Barbera (dal 90% al 95%), Freisa e/o Grignolino (dal 5% al 10%).* |
| D.O.C. | Grignolino del Monferrato Casalese | ● | | | | Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | Rubino di Cantavenna | ● | | | | Barbera (dal 70% al 90%), Freisa e/o Grignolino (max. 25%).* |
| D.O.C. | 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"

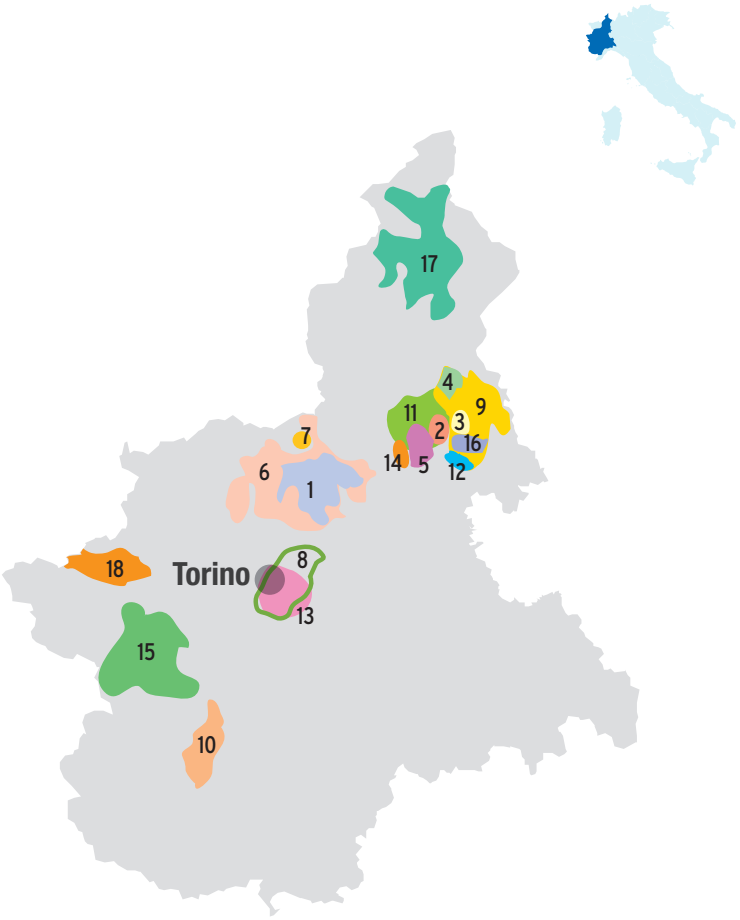
**D.O.C.G.**


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



*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. | 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 e/o Bacuet (min. 60%).* |

# LOMBARDIA

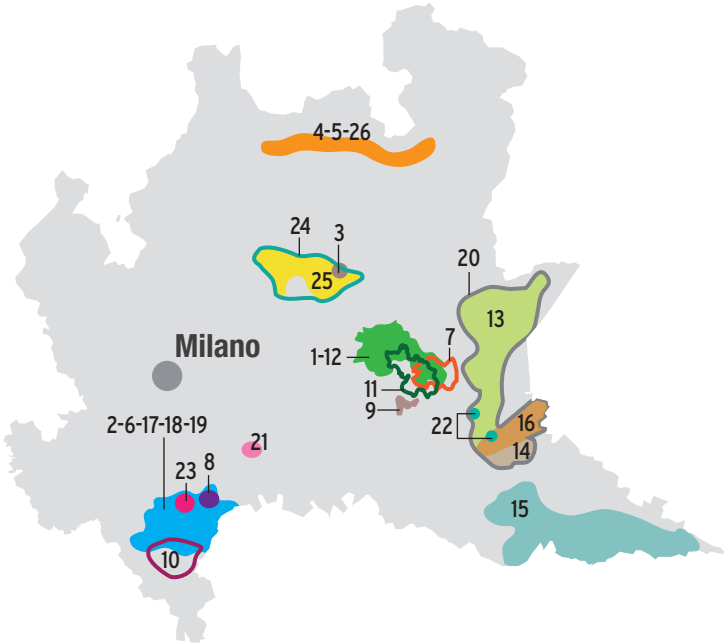
## D.O.C.G.


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 Classico ..... 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



*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. | 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%).* |

D.O.C.

| 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 Classico | ● | ● | ● | | **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 di Colleoni o Colleoni | ● | ● | ● | ● | **Bianco**: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Incrocio Manzoni, Moscato Giallo e Pinot Grigio (min. 85%). **Rosso e Rosato**: 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%).* |

*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

VALLE D'AOSTA

**D.O.C.**

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

D.O.C.

| 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%).* |

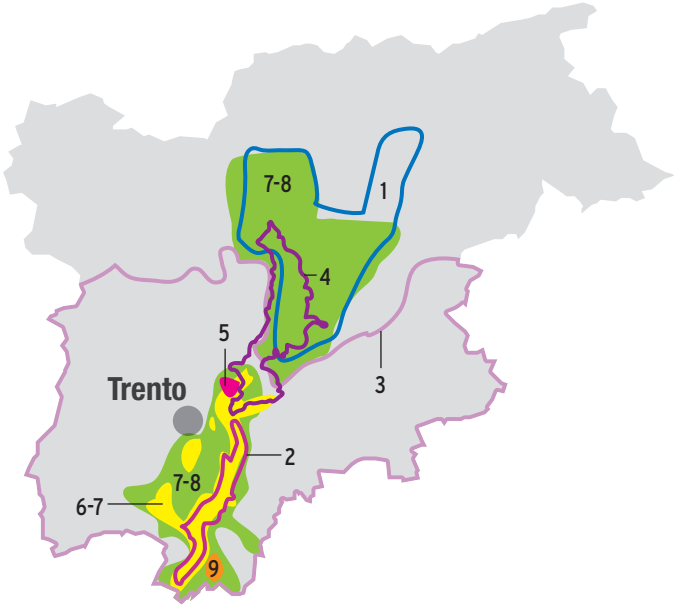
*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

# TRENTINO-ALTO ADIGE

**D.O.C.**


Alto Adige *o* dell'Alto Adige *o* Südtirol *o* Südtiroler .... **1**
Casteller ..... **2**
delle Venezie *o* Beneških Okolišev ..... **3**
Lago di Caldaro *o* Caldaro *o* Kalterersee *o* Kalterer ... **4**
Teroldego Rotaliano ..... **5**
Trentino ..... **6**
Trento ..... **7**
Valdadige *o* Etschtaler ..... **8**
Valdadige Terradeiforti *o* Terradeiforti ..... **9**



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%).* |
| delle Venezie o Beneških okolišev | |  | | | **Bianco:** Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto. **Spumante/Frizzante:** Pinot grigio (min. 85%). |
| 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.

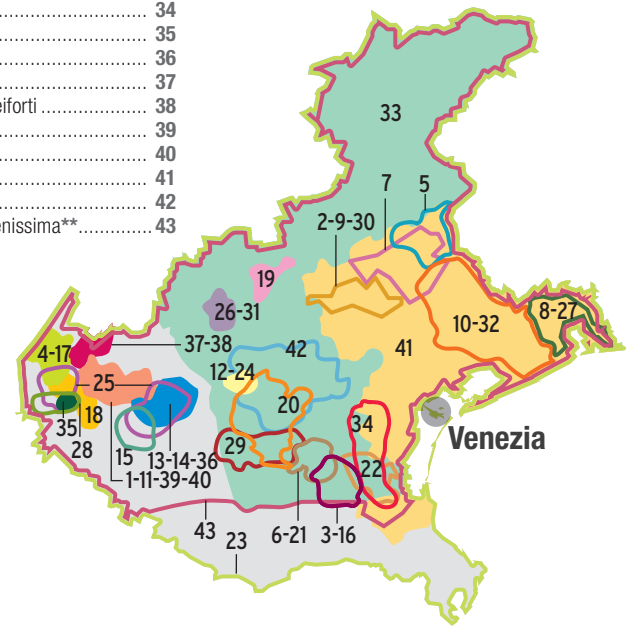
# VENETO

## 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
delle Venezie *o* Beneških Okolišev*** ..... 23
Gambellara ..... 24
Garda ..... 25
Lessini Durello *o* Durello Lessini ..... 26
Lison-Pramaggiore ..... 27
Lugana ..... 28
Merlara ..... 29
Montello-Colli Asolani ..... 30
Monti Lessini ..... 31
Piave ..... 32
Prosecco* ..... 33
Riviera del Brenta ..... 34
San Martino della Battaglia ..... 35
Soave ..... 36
Valdadige *o* Etschtaler ..... 37
Valdadige Terradeiforti *o* Terradeiforti ..... 38
Valpolicella ..... 39
Valpolicella Ripasso ..... 40
Venezia ..... 41
Vicenza ..... 42
Vigneti della Serenissima *o* Serenissima** ..... 43


* *Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia.*
** *Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza,Verona.*
*** *Nelle province di: Belluno, Padova, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Rovigo.*

*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. | Amarone della Valpolicella | ● | | | | Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).* |
| | Asolo-Prosecco | | ● | | ● | Glera (min. 85%).* |
| | Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli | ● | | | | Raboso (min. 90%).* |
| | Bardolino Superiore | ● | | | | Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).* |
| | 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%).* |
| | Colli Euganei Fior d'Arancio o Fior d'Arancio Colli Euganei | | ● | | ● | Moscato Giallo (min. 95%).* |
| | Conegliano Valdobbiadene-Prosecco o Conegliano-Prosecco o Valdobbiadene Prosecco | | ● | | ● | Glera (min. 85%).* |
| | Lison | | ● | | | Tai (min. 85%).* |
| | Montello Rosso o Montello | ● | | | | Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%).* |
| | Piave Malanotte o Malanotte del Piave | ● | | | | Raboso Piave (min. 70%), Raboso Veronese (max. 30%).* |
| | Recioto della Valpolicella | ● | | | ● | Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).* |
| | Recioto di Gambellara | | ● | | ● | Garganega (100%). |
| | Recioto di Soave | | ● | | ● | Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).* |
| | 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%. |

*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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 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.* |
| 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%).* |
| delle Venezie o Beneških okolišev | | ● | | ● | **Bianco:** Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto. **Spumante/Frizzante:** Pinot grigio (min. 85%). |
| 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%).* |

D.O.C.

| DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|
| 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.* |
| 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

FRIULI VENEZIA GIULIA

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

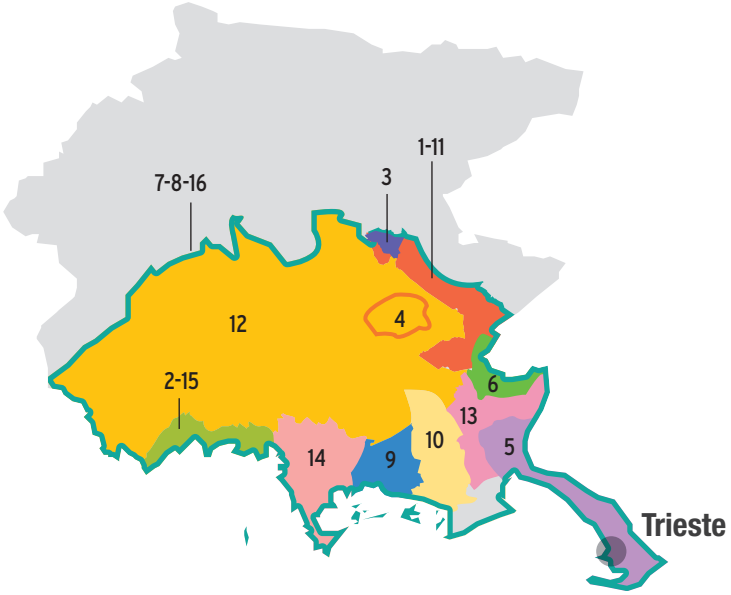

Colli Orientali del Friuli Picolit ..... 1
Lison ..... 2
Ramandolo ..... 3
Rosazzo ..... 4


**D.O.C.**


Carso *o* Carso-Kras ..... 5
Collio Goriziano *o* Collio ..... 6
delle Venezie *o* Beneških Okolišev* * ..... 7
Friuli *o* Friuli Venezia Giulia* * ..... 8
Friuli Annia ..... 9
Friuli Aquileia ..... 10
Friuli Colli Orientali ..... 11
Friuli Grave ..... 12
Friuli Isonzo *o* Isonzo del Friuli ..... 13
Friuli Latisana ..... 14
Lison-Pramaggiore ..... 15
Prosecco* ..... 16


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

* *Al 12 marzo 2018 questa Denominazione è sottoposta al regime di etichettatura transitoria, fino al completamento della procedura di riconoscimento da parte della C.E.*



*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. | Colli Orientali del Friuli Picolit | | | | | Picolit (min. 85%).* |
| D.O.C.G. | Lison | | | | | Tai (min. 85%).* |
| D.O.C.G. | Ramandolo | | | | | Verduzzo Friulano (100%). |
| D.O.C.G. | Rosazzo | | | | | Friulano (min. 50%) Sauvignon (dal 20% al 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 20% al 30%), Ribolla Gialla (max. 10%).* |
| D.O.C. | Carso o Carso-Kras | | | | | Terrano (min. 70%).* |
| D.O.C. | Collio Goriziano o Collio | | | | | **Rosso**: Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Pinot Nero (min. 85%).* **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. |
| D.O.C. | delle Venezie o Beneških okoliševv | | | | | **Bianco:** Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto. **Spumante/Frizzante:** Pinot grigio (min. 85%). |
| D.O.C. | Friuli o Friuli Venezia Giulia | | | | | **Rosso:** Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso, da soli o congiuntamente. **Bianco:** Chardonnay, Friulano, Malvasia istriana, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Ribolla gialla, da soli o congiuntamente. **Spumante:** Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero (vinificato in bianco) da soli o congiuntamente. |
| D.O.C. | Friuli Annia | | | | | **Rosso e Rosato**: Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco dal Peduncolo Rosso e/o (min. 90%).* **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%). |
| D.O.C. | Friuli Aquileia | | | | | **Rosso**: Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 50%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco Nostrano (max. 50%).* **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%). |
| D.O.C. | Friuli Colli Orientali | | | | | **Rosso**: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pignolo, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco Nostrano, Schioppettino, Tazzelenghe (min. 85%).* **Bianco**: Chardonnay, Malvasia Istriana, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico (min. 85%). |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |

D.O.C.

| DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|
| 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.

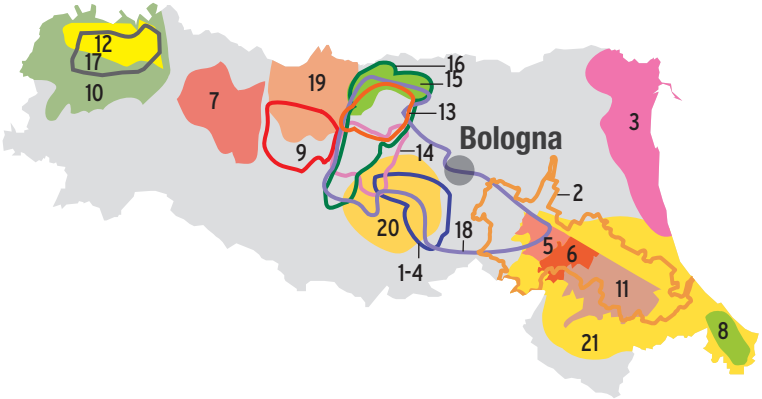
# EMILIA ROMAGNA

**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 12 marzo 2018 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Colli Bolognesi Pignoletto | | | | | Pignoletto (min. 95%).* |
| Romagna Albana | | | | | Albana (min. 95%).* |
| Bosco Eliceo | | | | | **Rosso**: Fortana e/o Merlot (min. 85%).* **Bianco**: Trebbiano Romagnolo (min. 70%), Sauvignon e/o Malvasia di Candia (max. 30), Sauvignon. |
| Colli Bolognesi | | | | | **Rosso**: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (min. 85%).* **Bianco**: Sauvignon, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling Italico, Chardonnay (min. 85%). |
| Colli d'Imola | | | | | **Rosso**: Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon (min. 85%).* **Bianco**: Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay (min. 85%). |
| Colli di Faenza | | | | | **Rosso**: Cabernet Sauvignon (dal 40% al 60%), Ancellotta e/o Ciliegiolo e/o Merlot e/o Sangiovese (dal 40% al 60%).* **Bianco**: Chardonnay (dal 40% al 60%), Pignoletto e/o Pinot Bianco e/o Sauvignon e/o Trebbiano Romagnolo (dal 40% al 60%). |
| Colli di Parma | | | | | **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%).* **Bianco**: Pinot Nero e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco o Malvasia di Candia, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio (min. 85%). |
| Colli di Rimini | | | | | **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%).* **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%). |
| Colli di Scandiano e di Canossa | | | | | **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.* **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%). |
| Colli Piacentini | | | | | **Rosso**: Pinot Nero e/o Barbera e/o Croatina (min. 60%), Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (min. 85%).* **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%). |
| Colli Romagna Centrale | | | | | **Rosso e Rosato**: Cabernet Sauvignon (dal 50% al 60%), Sangiovese e/o Merlot e/o Barbera e/o Ciliegiolo (dal 40% al 50%).* **Bianco**: Chardonnay (dal 50% al 60%), Bombino e/o Sauvignon e/o Trebbiano e/o Pinot Bianco (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.

D.O.C.

| DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|
| Lambrusco di Sorbara | | | | | **Rosso e Rosato**: Lambrusco di Sorbara (min. 60%), Lambrusco Salamino (max. 40%), altri Lambruschi (max. 15%).* |
| Lambrusco Grasparossa di Castelvetro | | | | | **Rosso e Rosato**: Lambrusco Grasparossa (min. 85%), altri Lambruschi e/o Malbo Gentile (max. 15%).* |
| Lambrusco Salamino di Santa Croce | | | | | **Rosso e Rosato**: Lambrusco Salamino (min. 85%), altri Lambruschi e/o Ancelotta e/o Fortana (max. 15%).* |
| Modena o Di Modena | | | | | **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%).* **Bianco**: Montuni e/o Pignoletto e/o Trebbiano (min. 85%). |
| Ortrugo dei Colli Piacentini o Ortrugo-Colli Piacentini | | | | | Ortrugo (min. 90%).* |
| Pignoletto | | | | | Grechetto gentile (min. 85%).* |
| Reggiano |  |  |  |  | **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.* **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%). |
| Reno | |  | | | Albana e/o Trebbiano Romagnolo (min. 40%) o Montù e Pignoletto (min. 85%).* |
| Romagna | | | | | **Rosso**: Sangiovese (dall'85% al 95%) o Cagnina (min. 85%).* **Bianco**: Albana (min. 95%) o Bombino Bianco (min. 85%) o Trebbiano Romagnolo (min. 85%). **Spumante:** bianco Trebbiano (min. 70%). **Rosato:** Sangiovese (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.

# 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

D.O.C.

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

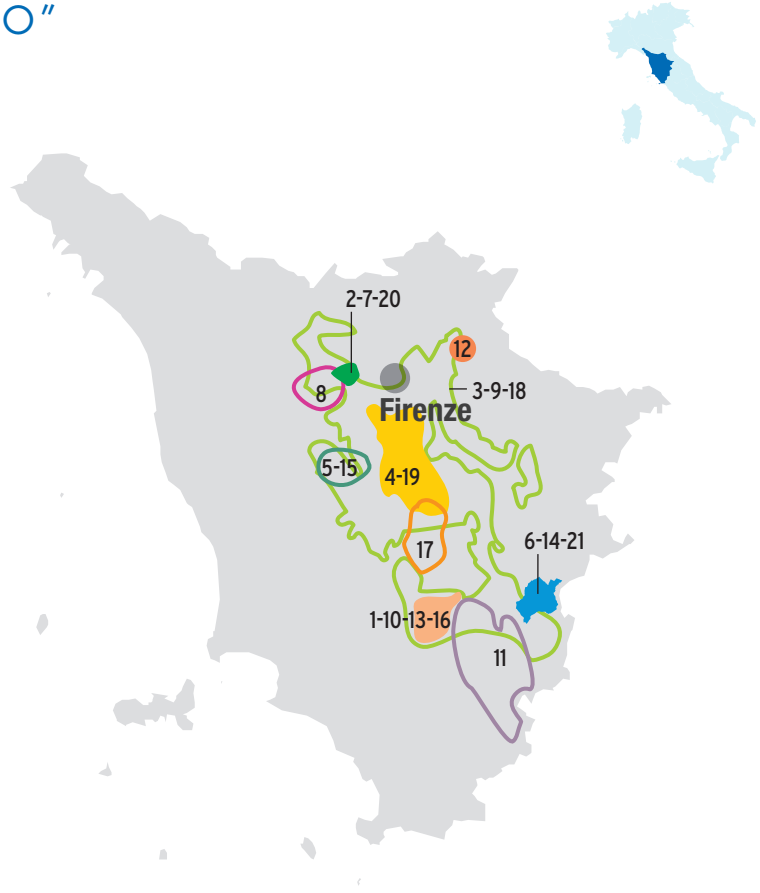
# TOSCANA "IL CUORE ANTICO"

**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

*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. | Brunello di Montalcino | ● | | | | Sangiovese (100%). |
| | 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%).* |
| | Chianti | ● | | | | Sangiovese (min. 70%).* |
| | Chianti Classico | ● | | | | Sangiovese (min. 80%).* |
| | Vernaccia di San Gimignano | | ● | | | Vernaccia (min. 85%).* |
| | 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%).* |
| | Bianco dell'Empolese | | ● | | | Trebbiano Toscano (min. 60%).* |
| | Colli dell'Etruria Centrale | ● | ● | ● | | **Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 50%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%).* |
| | Moscadello di Montalcino | | ● | | ● | Moscato Bianco (min. 85%).* |
| | Orcia | ● | ● | ● | | **Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 50%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%).* |
| | 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%).* |
| | Rosso di Montalcino | ● | | | | Sangiovese (100%). |
| | Rosso di Montepulciano | ● | | | | Sangiovese (min. 70%).* |
| | 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%).* |
| | Sant'Antimo | ● | ● | | | **Bianco**: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio (min. 85%). **Rosso**: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).* |
| | 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%).* |

D.O.C.

| DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|
| Vin Santo del Chianti | | | | | **Bianco**: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 70%). **Occhio di Pernice**: Sangiovese (min. 50%).* |
| Vin Santo del Chianti Classico | | | | | **Bianco**: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 60%). **Occhio di Pernice**: Sangiovese (min. 80%).* |
| Vin Santo di Carmignano | | | | | **Bianco**:Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca lunga da soli o congiuntamente (min. 75%).* **Occhio di Pernice**: Sangiovese (min. 50%)* |
| 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.

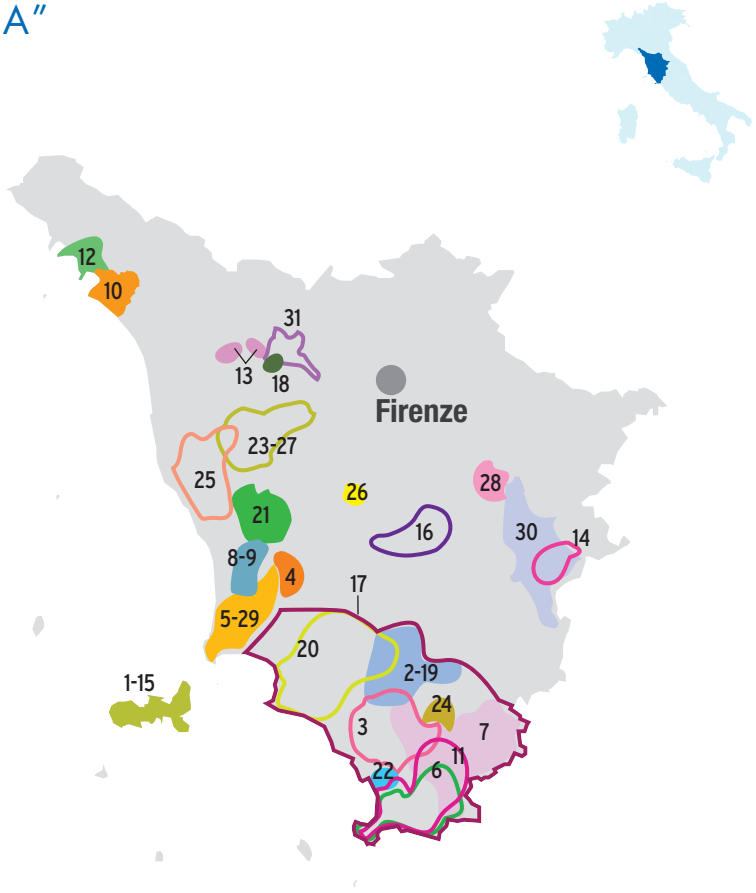
# TOSCANA "L'ALTRA TOSCANA"

**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%). |
| | Montecucco Sangiovese | | | | | Sangiovese (min. 90%).* |
| | Morellino di Scansano | | | | | Sangiovese (min. 85%).* |
| | Suvereto | | | | | Cabernet Sauvignon e/o Merlot (100%). |
| | 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%).* |
| | 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%).* |
| | 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%).* |
| | Bolgheri Sassicaia | | | | | Cabernet Sauvignon (min. 80%).* |
| | Candia dei Colli Apuani | | | | | **Bianco**: Vermentino (min. 70%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (dal 60% all'80%), Merlot (max. 20%), Vermentino Nero, Barsaglina.* |
| | Capalbio | | | | | **Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 50%) o Vermentino (min. 85%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%) o Cabernet Sauvignon (min. 85%).* |
| | Colli di Luni | | | | | **Bianco**: Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. **Rosso**: Sangiovese (min. 50%).* |
| | 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%).* |
| | 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.* |
| | Elba | | | | | **Bianco**: Trebbiano Toscano (dal 10% al 70%), Ansonica e/o Vermentino (dal 10% al 70%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 60%).* |
| | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 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.* |
| 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%).* |
| 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%).* |
| Monteregio di Massa Marittima | ● | ● | ● | | **Bianco**: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 50%), Viognier. **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 50%).* |
| Montescudaio | ● | ● | | | **Bianco**: Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, (min. 85%). **Rosso**: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.* |
| 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.* |
| San Torpè | | ● | ● | | **Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Sauvignon, Vermentino o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga, (max. 100%). **Rosato**: Sangiovese (min. 50%).* |
| Sovana | ● | | ● | | Sangiovese (min. 50%), Merlot, Aleatico.* |
| Terratico di Bibbona | ● | ● | ● | | **Bianco**: Vermentino (min. 50%), Trebbiano Toscano. **Rosso e Rosato**: Sangiovese (min. 35%), Merlot (min. 35%), Cabernet Sauvignon, Syrah.* |
| Terre di Casole | ● | ● | | | **Bianco**: Chardonnay (min. 50%), Trebbiano, Vermentino. **Rosso**: Sangiovese (dal 60% all'80%).* |
| Terre di Pisa | ● | | | | Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (dal 20% al 70%).* |
| 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%).* |
| 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%). |
| 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%).* |
| 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.

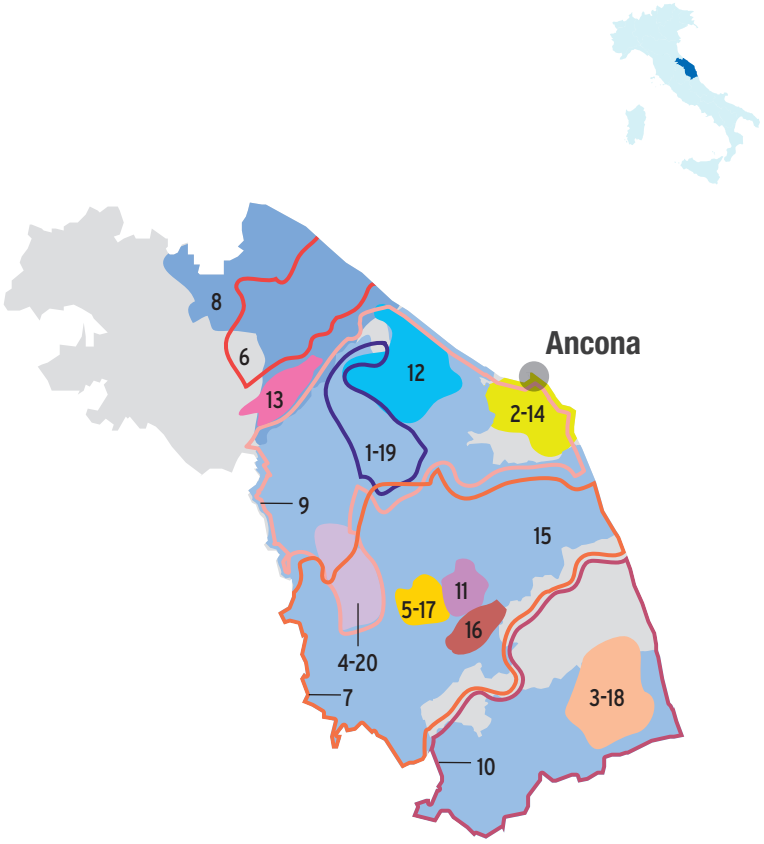
# MARCHE

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


Castelli di Jesi Verdicchio Riserva ..... 1
Còmero ..... 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

| | DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|---|
| D.O.C.G. | Castelli di Jesi Verdicchio Riserva | | | | | Verdicchio (min. 85%).* |
| | Còmero | | | | | Montepulciano (min. 85%), Sangiovese (max. 15%).* |
| | Offida | | | | | **Bianco**: Passerina o Pecorino (min. 85%). **Rosso**: Montepulciano (min. 85%).* |
| | Verdicchio di Matelica Riserva | | | | | Verdicchio (min. 85%).* |
| | Vernaccia di Serrapetrona | | | | | Vernaccia Nera (min. 85%).* |
| D.O.C. | Bianchello del Metauro | | | | | Bianchello (min. 95%), Malvasia Toscana (max. 5%).* |
| | 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%).* |
| | 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%).* |
| | Esino | | | | | **Bianco**: Verdicchio (min. 50%). **Rosso**: Sangiovese e/o Montepulciano (min. 60).* |
| | Falerio | | | | | Trebbiano Toscano (dal 20% al 50%), Passerina (dal 10% al 30%), Pecorino (dal 10% al 30%).* |
| | I Terreni di Sanseverino | | | | | Vernaccia Nera (min. 50%) o Montepulciano (min. 60%).* |
| | Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba | | | | | Lacrima (min. 85%).* |
| | Pergola | | | | | **Rosso e Rosato**: Aleatico (min. 60%).* |
| | Rosso Còmero | | | | | Montepulciano (min. 85%).* |
| | Rosso Piceno o Piceno | | | | | Montepulciano (dal 35% all'85%), Sangiovese (dal 15% al 50%).* |
| | 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%).* |
| | 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.

| 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.

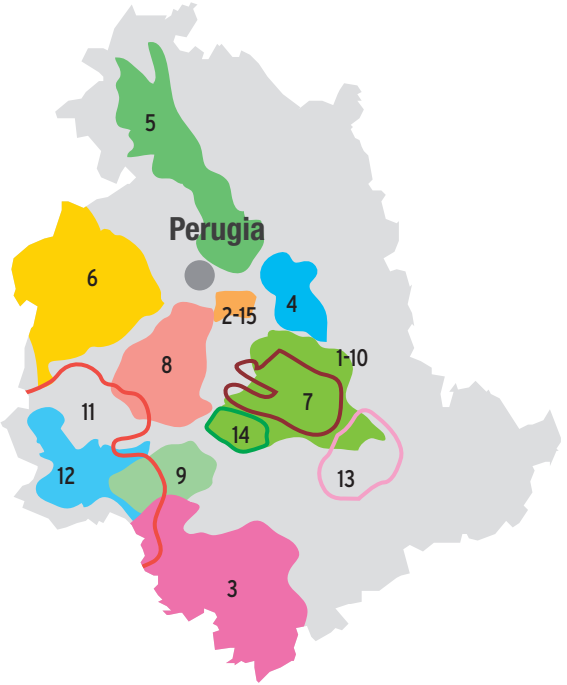
# UMBRIA


**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



D.O.C.G.

D.O.C.

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

*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. | 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%).* |
| D.O.C.G. | Cesanese del Piglio o Piglio | | | | | Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 90%).* |
| D.O.C.G. | 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%).* |
| D.O.C. | Aleatico di Gradoli | | | | | Aleatico (95%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | Cesanese di Affile o Affile | | | | | Cesanese di Affile (min. 90%).* |
| D.O.C. | Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano | | | | | Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 85%).* |
| D.O.C. | Circeo | | | | | **Bianco**: Trebbiano Toscano (min. 55%), Chardonnay (30%), Malvasia del Lazio (30%). **Rosso e Rosato**: Merlot (min. 55%), Sangiovese e Cabernet Sauvignon (max. 30%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |
| D.O.C. | 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%).* |

| 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%).* |

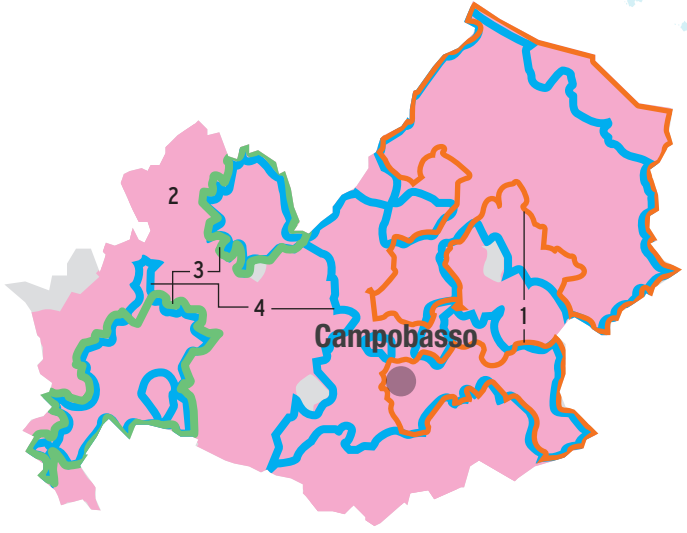
*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

# 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, Campobasso.*






*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. | 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%).* |

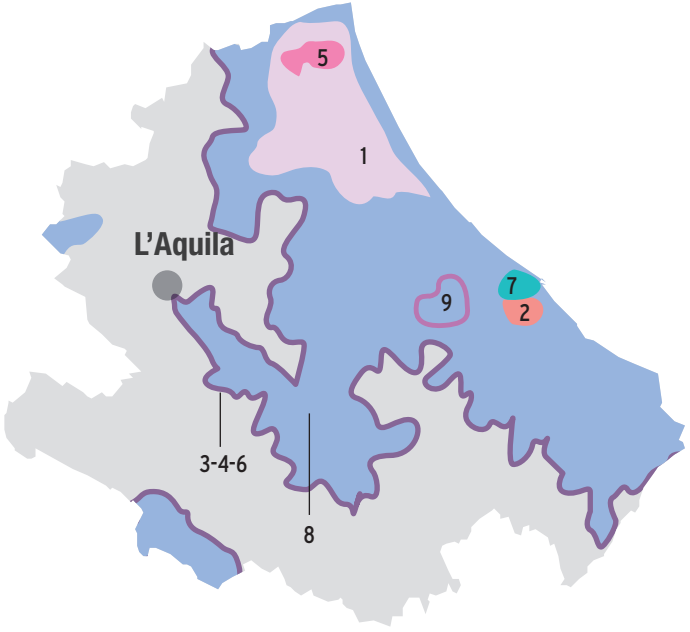
# ABRUZZO

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


Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane ..... 1
Terre Tollesi *o* Tullum ..... 2


**D.O.C.**


Abruzzo ..... 3
Cerasuolo d'Abruzzo ..... 4
Controguerra ..... 5
Montepulciano d'Abruzzo ..... 6
Ortona ..... 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%).* |
| 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.* |
| 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%).* |
| 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

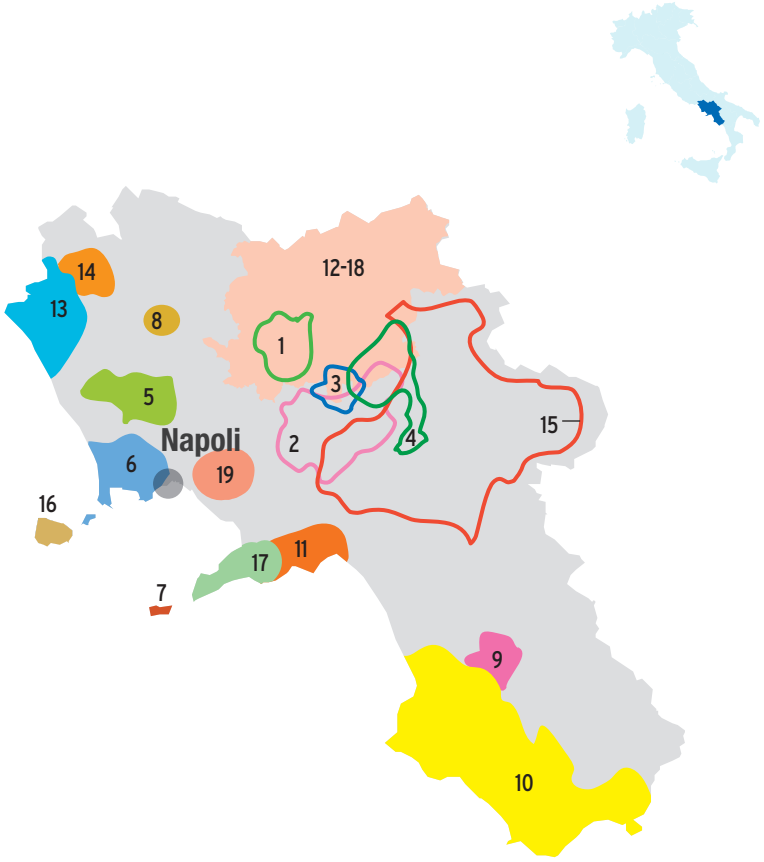
**D.O.C.G.**


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 ..... 11
Falanghina del Sannio ..... 12
Falerno del Massico ..... 13
Galluccio ..... 14
Irpinia ..... 15
Ischia ..... 16
Penisola Sorrentina ..... 17
Sannio ..... 18
Vesuvio ..... 19



| | DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|---|
| D.O.C.G. | 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%).* |
| D.O.C. | 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.

| 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.

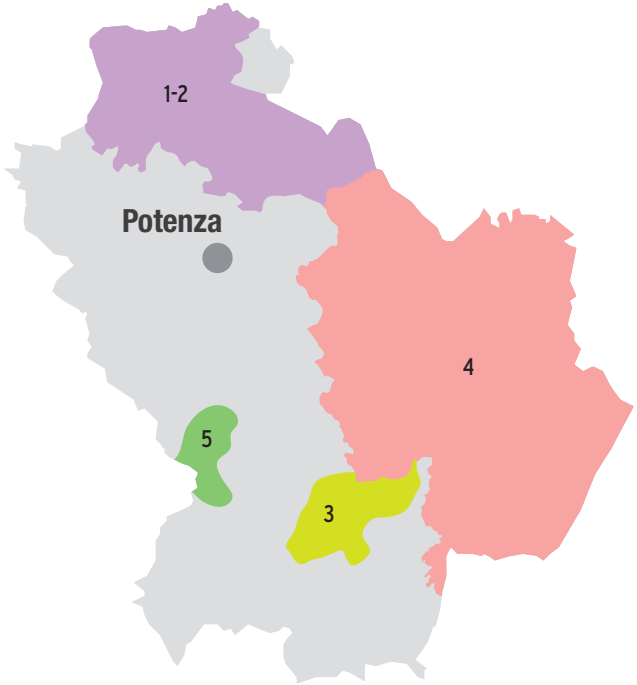
# BASILICATA

**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



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

| DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|
| Aglianico del Vulture Superiore | | | | | Aglianico (100%). |
| Aglianico del Vulture | | | | | Aglianico (100%). |
| 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%).* |
| 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%).* |
| 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.

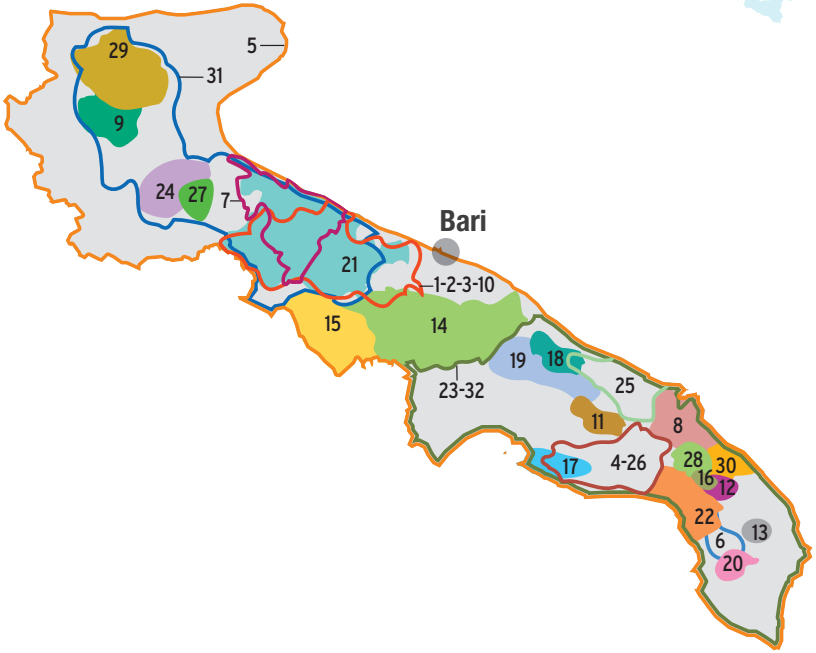
# PUGLIA


**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.*

D.O.C.G.

D.O.C.

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

| 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.* |

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

# 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.

| 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



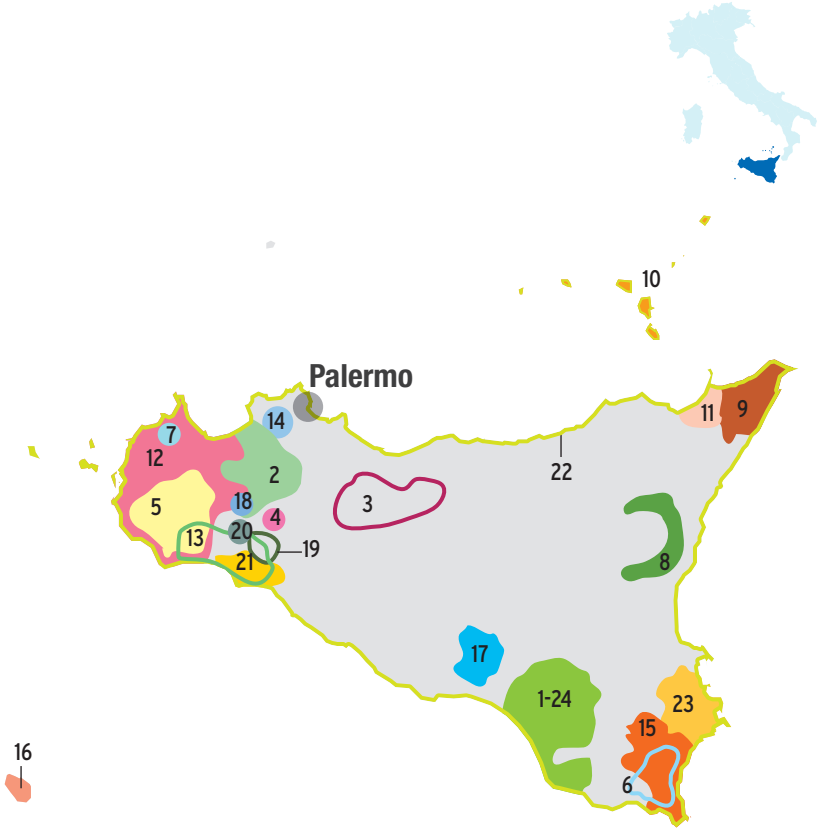
**D.O.C.G.**

Cerasuolo di Vittoria ..... 1

**D.O.C.**

Alcamo ..... 2
Contea di Sclafani *o*
Valledolmo - 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.*



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

| DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|
| Cerasuolo di Vittoria | | | | | **Rosso**: Nero d'Avola (dal 50% al 70%), Frappato (dal 30% al 50%).* |
| 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 o Valledolmo - Contea di Sclafani | |  | | | **Rosso:** Perricone e/o Nero d'Avola da o a 100%. **Bianco**: Cataratto minimo 95%.* |
| 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%); Grillo (min. 60%). **Rosso**: Nero d'Avola e/o Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Syrah (min. 70%); Perricone, Nerello Mascalese, Alicante e Alicante Bouchet (min. 60%).* |
| 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.

| 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

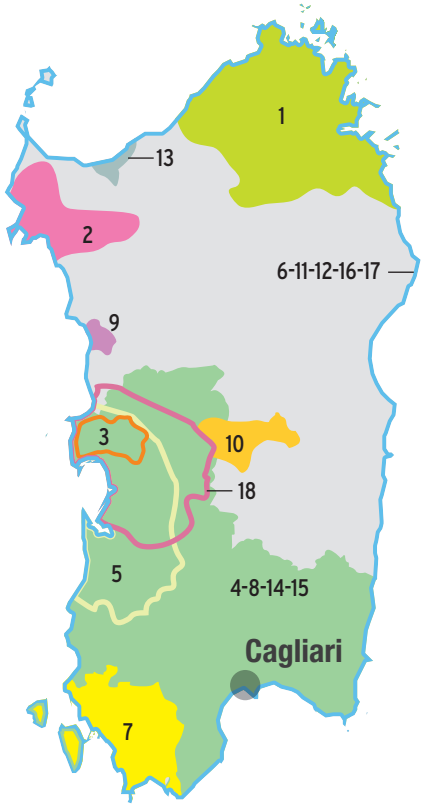
**D.O.C.G.**

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.

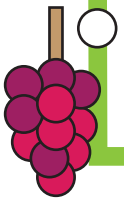
| DENOMINAZIONI | ROSSO | BIANCO | ROSATO | SPUMANTE E/O FRIZZANTE | VITIGNI |
|---|---|---|---|---|---|
| Vermentino di Gallura | | | | | Vermentino (min. 95%).* |
| Alghero | | | | | **Bianco**: Sauvignon, Chardonnay, Vermentino, Torbato (min. 85%). **Rosso e Rosato**: Sangiovese, Cabernet, Cagnulari, 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.

DAL VIGNETO
ALLA BOTTIGLIA.

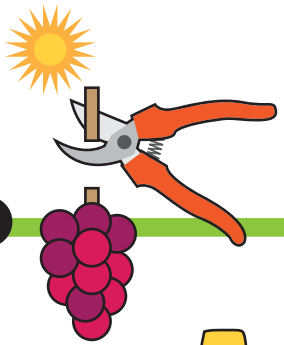
Per ottenere la Denominazione d'Origine, i vini devono provenire da una determinata zona geografica ed essere prodotti secondo le regole previste dal relativo disciplinare di produzione. I vini a D.O. sono controllati da enti terzi durante tutte le fasi di produzione, dal vigneto alla bottiglia.

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



**UVA MATURA**

L'acino cambia colore, consistenza e raggiunge l'apice della sua dolcezza.



Trasporto verso la cantina

Grazie alla tracciabilità è possibile ripercorrere tutte le fasi, dal vigneto alla bottiglia.

CODICE ALFANUMERICO

Grazie a questo codice e/o al numero di lotto, è possibile tracciare la storia di ogni singola bottiglia.

SPECIALE CONTRASSEGNO

Sul collo delle bottiglie si trova uno speciale contrassegno obbligatorio per i vini DOCG e facoltativo per i vini DOC.

## CONTROLLI

**CONTROLLO DOCUMENTALE** — Effettuato sul 100% della produzione aziendale e in ogni fase della produzione

**CONTROLLO ISPETTIVO** — Effettuato in vigneto e sul vino prodotto, prima e dopo l'imbottigliamento

**ANALISI DI CONFORMITÀ** — Certificazione effettuata prima della commercializzazione

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

AMMOSTAMENTO

I grappoli vengono pigiati per ottenere il mosto.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Il mosto viene raccolto e trasformato in vino. Gli zuccheri si trasformano principalmente in: alcool etilico, anidride carbonica, sostanze di carattere aromatico.

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO

Il vino riposa in bottiglia, botte o altri tipi di contenitori.

IMBOTTIGLIAMENTO

Il vino viene filtrato e chiarificato

TRACCIABILITÀ

ETICHETTA

Per comparire in pubblico, la bottiglia deve obbligatoriamente indossare un'etichetta: la sua carta d'identità (vedi pag. 10).

LOTTO

ANALISI CHIMICO-FISICA

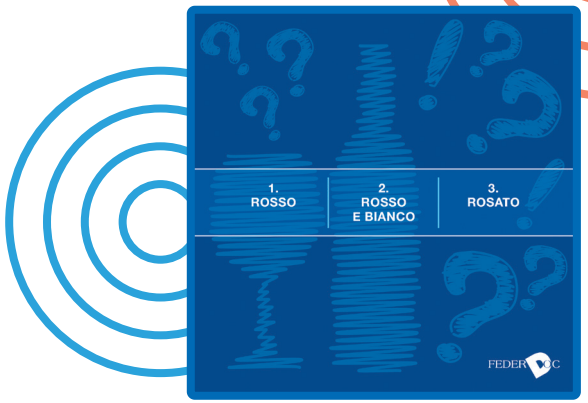
ANALISI ORGANOLETTICA

Vista

Olfatto

Gusto

# 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!

## TERRITORI

I magnifici paesaggi vitivinicoli del nostro Paese: ogni settimana una nuova foto che racconta il territorio straordinario dal quale nascono i vini a Denominazione d'Origine.

## SCHEDE DENOMINAZIONE

Ogni settimana pubblichiamo una scheda sintetica di tutte le Denominazioni d'Origine italiane, suddivise per regioni, per conoscerne provenienza, caratteristiche e curiosità!

## CHIEDI A FEDERDOC

Le richieste della "Community" e le risposte degli appassionati di vino italiano a Denominazione d'Origine: consigli di esperti e fan per qualsiasi occasione.

**Scopri di più su:**

FEDERDOC

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

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE ZONE A D.O. ITALIANE!

FEDERDOC.COM

mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - D.M. 20168 del 09/04/2020

Progetto grafico editoriale: ZOWART