

**VINI ITALIANI
A DENOMINAZIONE
D'ORIGINE
ITALIAN WINES
WITH DESIGNATION
OF ORIGIN
2024**

FEDER  DOC

FEDERDOC.

**DA OLTRE 40 ANNI AL SERVIZIO
DEI CONSORZI DI TUTELA.
SINCE 1979 SERVING
THE CONSORTIA.**

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.

Federdoc is the National Confederation of Voluntary Consortia for the Protection of the Designations of the Italian Wines. Established in 1979, this organization represents almost all the universe of the Italian Designations and their Consortia.

Every day Federdoc represents and supports them on an institutional, legal and legislative level. Throughout the year promotes the protected names with information and promotion campaigns in Europe and worldwide.

Federdoc: “the designation of origin” of Italian consortia.

INDICE INDEX

**LA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI
THE PYRAMID OF ITALIAN WINES..... 4**

**L'ETICHETTA DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE
THE LABEL OF WINES WITH DESIGNATION OF ORIGIN
..... 14**

**I NUMERI DELLE DOCG, DOC E IGT IN ITALIA
THE NUMBERS OF THE DOCG, DOC (PDO)
AND IGT (PGI) IN ITALY22**

**LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE DEI VINI ITALIANI:
ZONE DI PRODUZIONE E VITIGNI
DESIGNATIONS OF ORIGIN OF THE ITALIAN WINES:
PRODUCTION AREAS AND GRAPE VARIETIES24**

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".
The redistribution and publication of this brochure's contents and images are only possible if expressly authorised by Federdoc (federdoc@federdoc.com) and marked 'copyright © Federdoc'.

Piemonte / Piedmont	26
Lombardia / Lombardy.....	30
Valle D'aosta / Aosta Valley	31
Trentino-Alto Adige	32
Friuli Venezia Giulia.....	33
Veneto	34
Emilia Romagna.....	36
Liguria	37
Toscana / Tuscany	38
Marche / Marches.....	40
Umbria.....	41
Lazio / Latium.....	42
Molise.....	43
Abruzzo	44
Campania	45
Basilicata.....	46
Puglia / Apulia.....	47
Calabria.....	48
Sicilia / Sicily	49
Sardegna / Sardinia	50

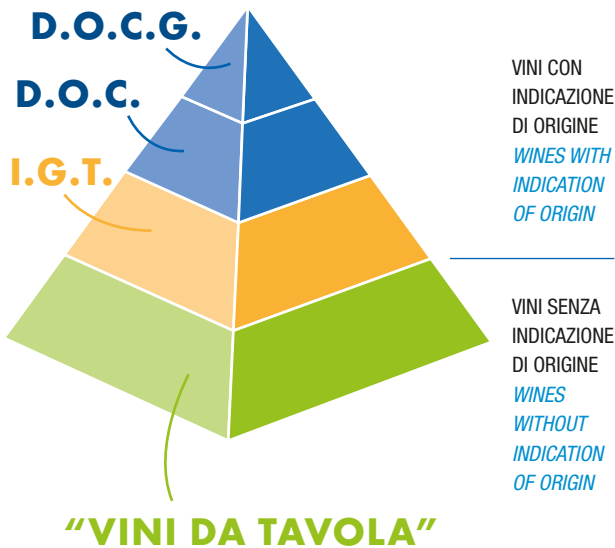
EQUALITAS. SOSTENIBILITÀ CERTIFICATA

EQUALITAS. CERTIFIED SUSTAINABILITY52

DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA

FROM THE VINEYARD TO THE BOTTLE54

4 **LA PIRAMIDE DEI VINI
ITALIANI (FINO AL 2009)**
**THE PYRAMID
OF ITALIAN WINES
(UNTIL 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.

At the base of the pyramid there are “Vini da tavola”. These are products that are produced without any reference to a territory or geographical area. These wines don't have any specific qualitative characteristics, but it doesn't mean that they are of low quality or that they aren't genuine. In addition to the denominations that derive from the color (e.g. white, red, rosé) the year of production is sometimes displayed on the label. In the absence of other specifications, it could be that it is a simple product which is the result of the union of different grape varieties or wineries from different geographical areas.

● **Vini I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)**

I.G.T. wines (Wine with Typical Geographical Indication)

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.

On the second to last level of the pyramid there are the “Indicazione Geografica Tipica or I.G.T.” (Typical Geographical Indication) wines.

The main features of an I.G.T wine are the geographical area from which it originated (for example Latium or Veneto), the base grape variety (for example Chardonnay) and the vintage year. At least 85% of these wines are named after the geographical area they derived from. Finally, I.G.T. wines must meet certain parameters that are indicated by production regulations, such as:

- *the maximum yield of grapes per hectare;*
- *the transformation yield of grapes into wine;*
- *the minimum natural alcoholic proof;*
- *the alcoholic strength for consumption;*
- *the vines from which they can be obtained.*

● **Vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) / D.O.C. wines (Wine with Controlled Designation of Origin)**

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.

One step higher in the pyramid we find the “Denominazione di Origine Controllata or D.O.C.” (Registered Designation of Origin) wines. They are produced

in a bordered land area with precise chemical and organoleptic features, that are determined in the manufacturing rules beforehand.

These rules specify the types of wine that can be produced (such as Rosso Riserva, or Vendemmia Tardiva), the quantities of grapes that can be obtained per hectare of vineyards, the varieties that can be used, the yield of transformation from grapes into wine, the minimum natural alcoholic strength and consumption, and the type and duration of the aging process. Practically the entire production cycle (from the vineyard to the bottle) must respect the production rules. Unlike the previous categories D.O.C. wines are also controlled qualitatively. Before being put on the market they must undergo chemical-physical and organoleptic analyses in order to ensure their compliance with the parameters that are set in the product description.

● **Vini D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) / D.O.C.G. wines (Wine with Controlled Designation of Origin Guaranteed)**

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 sette anni tra vini D.O.C. La legge fissa inoltre la capacità massima delle bottiglie commercializzate che non può superare i 6 litri. Ogni singola bottiglia deve essere munita di uno speciale contrassegno, stampato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato o da tipografie autorizzate, ossia una fascetta con un'indicazione di serie e un numero di identificazione. Tale fascetta è assegnata agli imbottiglieratori per ogni singola bottiglia prodotta e/o partita.

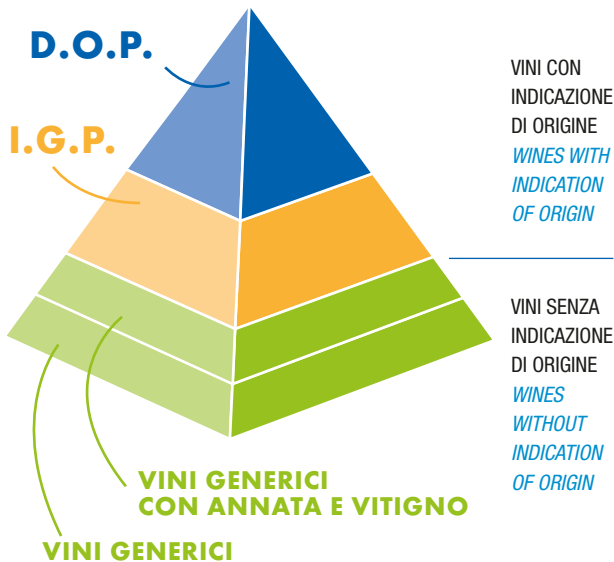
On top of the pyramid we find the "Denominazione di Origine Controllata e Garantita or D.O.C.G." (Denomination of Controlled and Guaranteed Origin)

wines. The naming D.O.C.G. is reserved for wines of great value, with high intrinsic qualities, that are also defined by natural, human, and historical factors that have gained commercial value and acclaim both nationally and internationally. These wines are subjected to stricter production guidelines and have more re-strictive production regulations than D.O.C. wines. Before being recognized as D.O.C.G. these wines should have been among D.O.C. wines for at least seven years. The law also establishes that the product cannot be distributed if it exceeds the maximum capacity of six liter containers. Each bottle must also be equipped with a label bearing an alphanumeric code that is issued by the state. This label is assigned to the bottlers and must be applied on every single bottle produced.





10 **LA NUOVA PIRAMIDE
DEI VINI ITALIANI
(DAL 1° AGOSTO 2009)
THE NEW PYRAMID
OF ITALIAN WINES
(FROM AUGUST 1ST, 2009)**



● **Vini generici (con possibilità di indicare annata e/o vitigno) / Generic wines (with the possibility of indicating vintage and/or grape)**

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.

These are wines with no origin indication that can be produced with grapes from different areas and/or from different Member States. Their label they can show a reference to the vintage and/or the variety of grapes used. The indication on the label of the vine is limited to only a few varieties: Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Syrah.

● **Vini I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) I.G.P. (P.G.I.) Protected Geographical Indication**

Indica il nome, compreso un nome usato tradizionalmente, che identifica un prodotto le cui qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche sono attribuibili alla sua origine geografica; che ha origine in un determinato luogo, una regione o, in casi eccezionali, paese; ottenuto con uve che provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica e la cui produzione avviene in detta zona; infine ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.

*It indicates the name used to designate a product originating in a specific place, region or, in exceptional cases, a country, for which a certain quality, reputation or other characteristics are attributable to its geographical origin. At least 85% of the grapes that are used to make these wines come from this geographical area. For PGI 85% of the grapes must originate solely from the limited territory and the production of the wine takes place exclusively in that area. In addition, PGI wines are obtained from vine varieties belonging to *Vitis vinifera* or a cross between the *Vitis vinifera* species and other species of the genus *Vitis*.*

● **Vini D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)**

D.O.P. (P.D.O.) Protected Designation Of Origin

Indica il nome, compreso un nome usato tradizionalmente, che serve a designare un prodotto la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; che ha origine in un luogo, una regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; ottenuto da uve che provengono esclusivamente da tale zona geografica (100%) e la cui produzione avviene in detta zona; infine ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.

*It indicates the name used to designate a product which is originating in a specific place, region or, in exceptional cases, country, for which its quality or characteristics are essentially or exclusively due to its origin. Natural and human factors of the territory are often responsible for that differentiated quality. For a PDO, 100% of the grapes must originate solely from the limited territory and the production of the wine takes place exclusively in that territory. In addition, PDO wines are obtained from vine varieties belonging to *Vitis vinifera* or a cross between the *Vitis vinifera* species and other species of the genus *Vitis*.*



Gli Stati Membri possono continuare a utilizzare i propri termini tradizionali riferiti alle Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche. L'Italia potrà quindi continuare ad utilizzare le sigle DOCG, DOC e IGT.

Member States may continue to use their «Traditional terms» that refer to Designation of Origin or Geographical Indication. Italy may continue to use its Traditional terms: DOCG, DOC, IGT.



DOCG



DOC



IGT

L'ETICHETTA DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE THE LABEL OF WINES WITH DESIGNATION OF ORIGIN

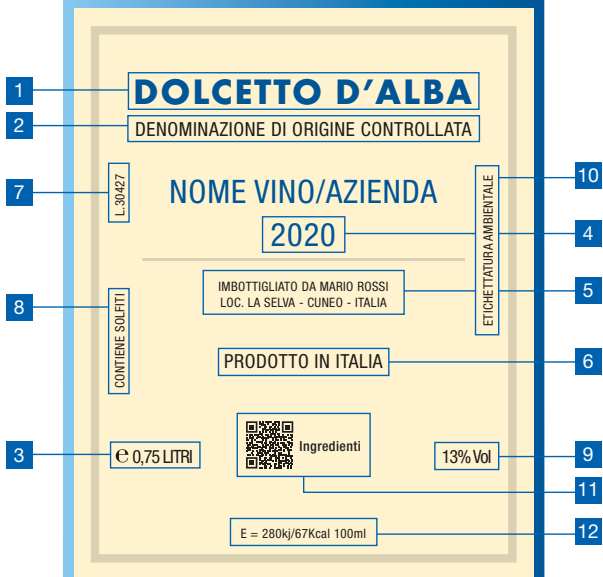
L'etichetta applicata su una bottiglia può essere considerata come la carta d'identità del vino e pertanto deve riportare precise indicazioni e illustrazioni atte a far conoscere al consumatore la vera natura del prodotto cui la stessa si riferisce. L'etichetta assume perciò una rilevanza importante, 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).

The label applied on a bottle can be regarded as the identity card of the wine, and therefore must contain precise details and illustrations specially designed to help the consumer understand the true nature of the product it refers to.

The label therefore takes an important significance since it determines the first contact of the consumer with the wine. In fact, in current commercial reality, the only message that the bottler may get to those who will drink the product consists of the information provided on the label.

The label thus transmits a whole series of important information about the wine and its characteristics. The information must be clear, complete, and verifiable. The European Community issued in this regard a series of precise rules in order to create a uniform legislation on a European level. The E.C. legislation brings together wines with D.O.C. and D.O.C.G. labels under the acronym D.O.P. (P.D.O. – Protected Designation of Origin).



1 Nome della denominazione The name of the Designation of Origin

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

It specifies the exact name of the Designation of Origin, as indicated in the related Production Regulations.

2 Menzioni specifiche tradizionali D.O.C. o D.O.C.G. (D.O.P.) / Specific traditional classifications D.O.C. or D.O.C.G. (P.D.O.)

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.

The expressions "Controlled Designation of Origin" (D.O.C.) or "Controlled and Guaranteed Designation of Origin" (D.O.C.G.) indicate that the wines are produced in compliance with strict regulations that guarantee their high quality. This information may be accompanied (or replaced) by the acronym D.O.P. (P.D.O. – Protected Designation of Origin) which defines, at European level, the Designation of Origin Wines.

3 Volume nominale del vino Nominal volume of wine

Il volume nominale del vino deve essere indicato in litri, centilitri o millilitri.

The nominal volume of wine must be stated in litres, centilitres, or millilitres.

4 Annata / Vintage

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.

Starting from the 2010 harvest, the indication of the year is mandatory for all D.O.C.G. and D.O.C. wines, except for sparkling, fizzy, and fortified wine.

5 Indicazione dell'imbottigliatore Indication of the bottler

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).

The company name of the corresponding bottler must always be specified. As for sparkling wines, the producer or retailer name may replace the bottler one. The bottler company name (or the producer/retailer one, where permitted), must appear together with the name of the municipality where the production plant is located and its home Member State (Italy).

6 Indicazione della provenienza Indication of origin

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.

The term "produced in" (or equivalent terms such as "wine of", "product of", etc.) followed by the name of the Member State, indicates the area where the grapes were harvested and vinified.

7 Indicazione del lotto Indication of the batch

Numerazione che indica un insieme di bottiglie appartenenti alla medesima partita, prodotte in circostanze praticamente identiche.

È preceduto normalmente dalla lettera “L”.

Numbering that indicates a set of bottles belonging to the same lot or parcel, produced in virtually identical circumstances. As a rule, it is usually preceded by the letter “L”.

8 Contiene solfiti / Contains sulphites

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. *It indicates that the product has been treated with allergens such as sulphur dioxide. This statement is mandatory when the sulphite content exceeds 10 mg/litre.*

9 Titolo alcolometrico effettivo Actual alcoholic strength

La gradazione deve essere espressa con unità o mezza 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”.

The alcohol content must be expressed in units or half units of percentage by volume (e.g. 10% vol., 10.5% vol.) and may be preceded by the wording “actual alcoholic strength” or “actual alcohol” or just by the abbreviation “alc”.

10 Etichettatura ambientale Environmental labelling

Dal 1 gennaio 2023, in conformità alle determinazioni adottate dall’Unione Europea, è in vigore l’obbligo di fornire in etichetta informazioni relative al corretto smaltimento degli imballaggi per facilitare la loro raccolta, il loro riutilizzo, recupero, e riciclaggio. Tali indicazioni devono riguardare la bottiglia, il tappo, la capsula e, per i vini spumanti anche la gabbietta. Queste

informazioni possono essere veicolate anche tramite canali digitali a scelta (Es. App, QR code, siti web).

From the 1st of January 2023, in accordance with the provisions taken by the European Union, it is mandatory to indicate on the label appropriate instruction for packaging disposal. The aim is to facilitate the packaging collection, reuse, and recycling. The information must be related to the bottle, the closure, the capsule, and the muselet. All the information can be also conveyed through digital channels of your choice (eg. App, QR code, website).

11 Indicazione ingredienti **Indication of the ingredients**

A partire dall'8 dicembre 2023, i prodotti vitivinicoli devono indicare in etichetta l'elenco dei loro ingredienti (uve, additivi, coadiuvanti, sciroppo e di dosaggio). Tale elenco può essere indicato anche in forma dematerializzata attraverso un QR code preceduto dalla dicitura "ingredienti".

From December 8th 2023, the list of ingredients (grapes, additives, adjuvants, syrup, and dosage) must be indicated on the label of wine products. This list can be dematerialised and be available through a QR code preceded by the lettering "ingredients".

12 Indicazione dichiarazione nutrizionale **Indication of nutrition declaration**

A partire dall'8 dicembre 2023, i prodotti vitivinicoli devono indicare in etichetta la dichiarazione nutrizionale (valore energetico e quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale).

È possibile limitare l'indicazione al valore energetico del prodotto, espresso mediante simbolo "E", purché il resto delle informazioni siano fornite in forma dematerializzata attraverso un QR code opportunamente segnalato.

From December 8th 2023, the nutrition declaration (energy value and amount of fat, saturated fatty acids, carbohydrates, sugars, proteins, and salt) must be indicated on the label of wine products. It is possible to indicate only the product's energy value, expressed by the letter "E", as long as the remaining information is dematerialized through a properly indicated QR code.

Infine, tutte le informazioni obbligatorie devono comparire nello stesso campo visivo (fronte o retro bottiglia), fatta eccezione per l'indicazione dell'annata, del numero di lotto e dell'informazione relativa alla presenza di solfiti che possono comparire, in modo disgiunto, al di fuori di tale campo visivo.

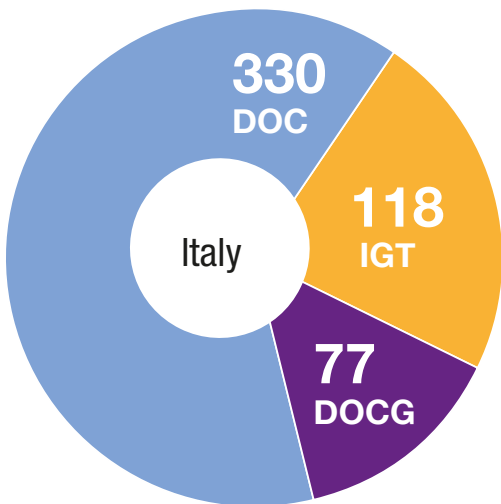
All mandatory information must appear in the same visual field (either on the front or on the back of the bottle), except for the year, the indication of the batch, and information related to the presence of sulphites, which may also appear separately, outside of that visual field.





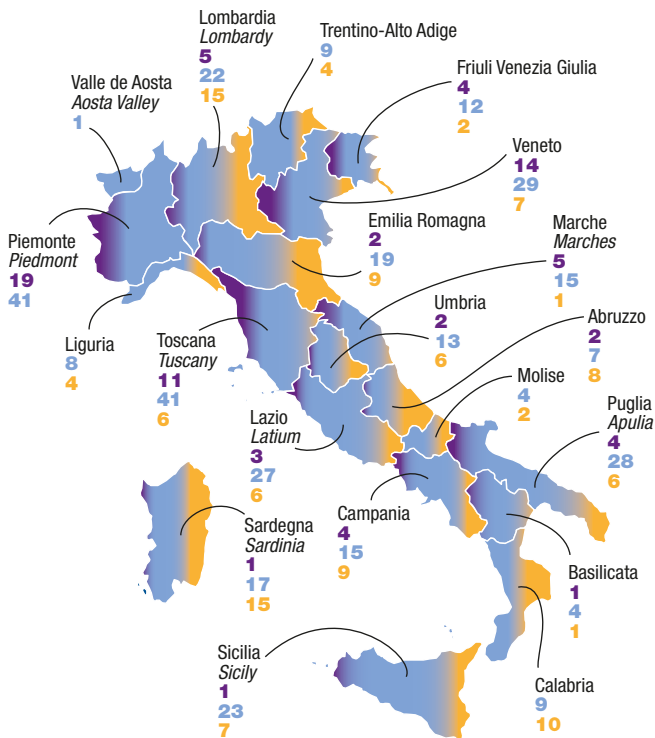
I NUMERI DELLE DOCG, DOC E IGT IN ITALIA

THE NUMBERS OF THE DOCG, DOC (PDO) AND IGT (PGI) IN ITALY



Dati aggiornati a marzo 2024.
Data updated to March 2024.

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.
*N.B. The total of some regions includes interregional D.O. and I.G.
Therefore, their sum may not correspond to the total of the national D.O. and I.G.*



● I.G.T.
 ● D.O.C.
 ● D.O.C.G.

LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE DEI VINI ITALIANI: ZONE DI PRODUZIONE E VITIGNI

DESIGNATIONS OF ORIGIN OF THE ITALIAN WINES: PRODUCTION AREAS AND GRAPE VARIETIES

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 (inquadrandolo il QR Code), previsti dai disciplinari, utilizzati per la produzione delle stesse.

Wines with Designation of Origin, are wines from a specified geographical area of origin produced according to the rules laid down in the product specifications. Before being marketed, these wines must be subjected to a preliminary chemical-physical and organoleptic analysis that certifies their compliance with the requirements of the specifications themselves. All this, to ensure the quality of the product and to protect consumers. This guide lists all the geographic areas of the Italian Designation of Origin. Moreover, it describes the grape (scanning the QR Code) used for its production, as laid down in the product specifications.

**Vuoi scoprire tutte le tabelle con i vitigni
dei vini italiani a denominazione d'origine?
Se hai il booklet cartaceo, scannerizza il QRCode.
Se sei già online, clicca sul tasto!**

*Do you want to discover all the tables with the grape
varieties of Italian Designation of Origin wines?
Scan the QRCode on the paper booklet
or click the button on its digital version!*



CLICCA QUI / CLICK HERE

Il compendio delle denominazioni prende in considerazione solo i vini con
la certificazione autorizzata alla produzione in grado di

DENOMINAZIONE	ROSSO	BIANCO	ROSSO BIANCO	ROSSO BIANCO	ROSSO BIANCO	VITIGNI
Anagnino della Valpolicella	●					Cornina Veronese (dal 49% al 85%), Rondinella (dal 5% al 30%)*
Asti, Prosecco di Asti		●				Glera (min. 85%)*
Bagnoli Fruara e Fruara di Bagnoli	●					Palonica (min. 90%)*
Barbantes Superiore	●					Cornina Veronese (dal 20% al 80%), Pinoblanco (dal 10% al 40%), Molinara (max. 10%)*
Colli di Conegliano	●	●				Blanc: Merlot (max. 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (min. 30%) e Glera (min. 30%); Rosso: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Merlot (min. 10%); Marzotto 2 13 e/o Refosco dal Piave Rosso (max. 20%) e Marzemino (min. 80%)*
Colli Euganei Fior d'Arancio e Fior d'Arancio Colli Euganei			●			Milveto Giallo (min. 95%)*
Conegliano Valdobbiadene-Prosecco e Conegliano Prosecco e Valdobbiadene Prosecco				●		Glera (min. 85%)*
Lison				●		Ta (min. 60%)*
Montebelluna Rosso e Montebelluna	●					Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet (dal 30% al 60%)*
Pieve Malvicola e Malvicola del Pave	●					Ribon Pave (min. 70%), Rosso Serrano (max. 30%)*
Recetto della Valpolicella	●					Cornina Veronese (dal 49% al 85%), Rondinella (dal 5% al 30%)*
Recetto di Gambellara				●		Garganega (100%)
Recetto di Soave				●		Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%)*
Soave Superiore				●		Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%)*
Astico	●					Blanco: Garganega (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Sauvignon e/o Chardonnay; Rosso: Merlot (min. 30%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere (min. 30%); max. il 50%, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, completamente o dispartemente

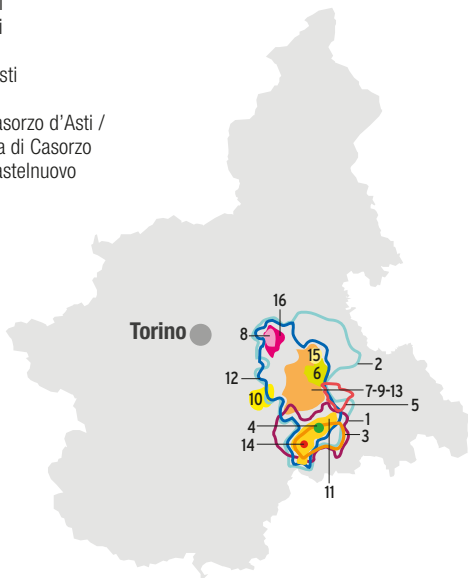
PIEMONTE "L'ASTIGIANO" PIEDMONT "ASTI AREA"

D.O.C.G.

1. Asti
2. Barbera d'Asti
3. Brachetto d'Acqui / Acqui
4. Canelli
5. Nizza
6. Ruché di Castagnole Monferrato
7. Terre Alfieri

D.O.C.

8. Albugnano
9. Calosso
10. Cisterna d'Asti
11. Dolcetto d'Asti
12. Freisa d'Asti
13. Grignolino d'Asti
14. Loazzolo
15. Malvasia di Casorzo d'Asti /
Casorzo / Malvasia di Casorzo
16. Malvasia di Castelnuovo
Don Bosco



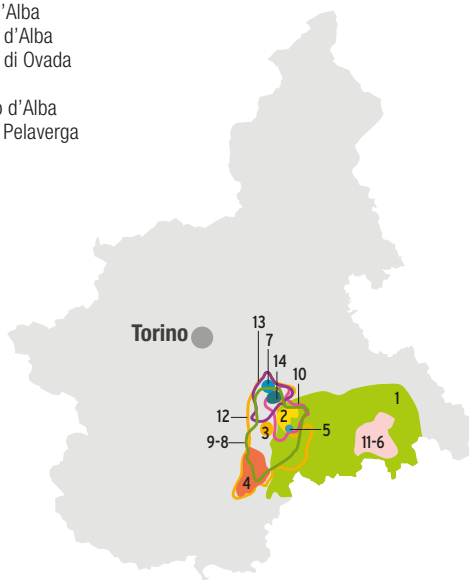
PIEMONTE "LE LANGHE" **PIEDMONT "LANGHE AREA"**

D.O.C.G.

1. Alta Langa
2. Barbaresco
3. Barolo
4. Dogliani
5. Dolcetto di Diano d'Alba / Diano d'Alba
6. Dolcetto di Ovada Superiore / Ovada
7. Roero

D.O.C.

8. Alba
9. Barbera d'Alba
10. Dolcetto d'Alba
11. Dolcetto di Ovada
12. Langhe
13. Nebbiolo d'Alba
14. Verduno Pelaverga



PIEMONTE "IL MONFERRATO" PIEDMONT "MONFERRATO AREA"

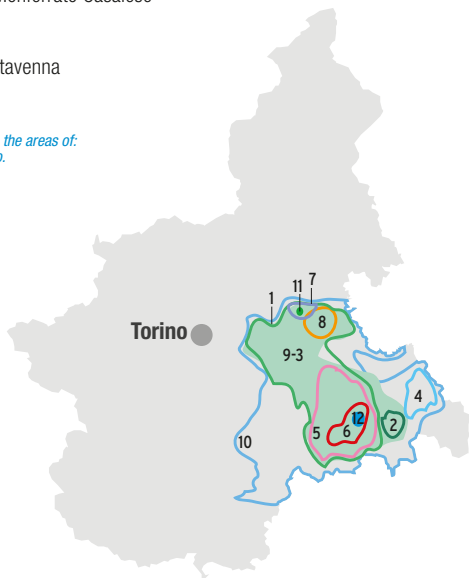
D.O.C.G.

1. Barbera del Monferrato Superiore
2. Gavi / Cortese di Gavi

D.O.C.

3. Barbera del Monferrato
4. Colli Tortonesi
5. Cortese dell'Alto Monferrato
6. Dolcetto d'Acqui
7. Gabilano
8. Grignolino del Monferrato Casalese
9. Monferrato
10. Piemonte*
11. Rubino di Cantavenna
12. Strevi

* Nelle province di: / In the areas of:
Alessandria, Asti, Cuneo.



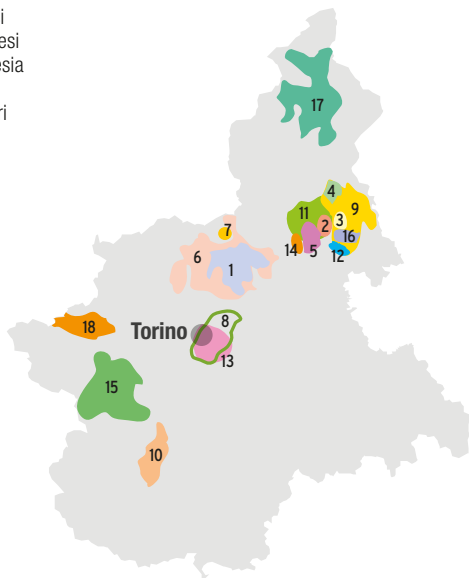
PIEMONTE "IL NORD" PIEDMONT "NORTH"

D.O.C.G.

1. Erbaluce di Caluso / Caluso
2. Gattinara
3. Ghemme

D.O.C.

4. Boca
5. Bramaterra
6. Canavese
7. Carema
8. Collina Torinese
9. Colline Novaresi
10. Colline Saluzzesi
11. Coste della Sesia
12. Fara
13. Freisa di Chieri
14. Lessona
15. Pinerolese
16. Sizzano
17. Valli Ossolane
18. Valsusa



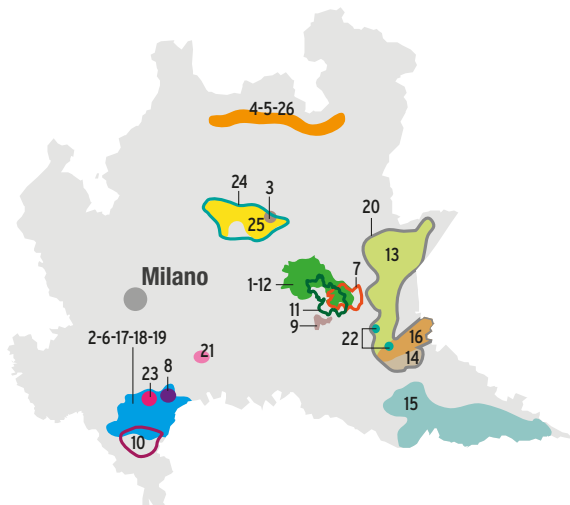
D.O.C.G.

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

D.O.C.

6. Bonarda dell'Oltrepò Pavese
7. Botticino
8. Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese / Buttafuoco
9. Capriano del Colle
10. Casteggio
11. Cellatica
12. Curtefranca

13. Garda
14. Garda Colli Mantovani
15. Lambrusco Mantovano
16. Lugana
17. Oltrepò Pavese
18. Oltrepò Pavese Pinot Grigio
19. Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
20. Riviera del Garda Classico
21. San Colombano al Lambro / San Colombano
22. San Martino della Battaglia
23. Sanguè di Giuda dell'Oltrepò Pavese / Sanguè di Giuda
24. Terre di Colleoni / Colleoni
25. Valcalepio
26. Valtellina Rosso / Rosso di Valtellina



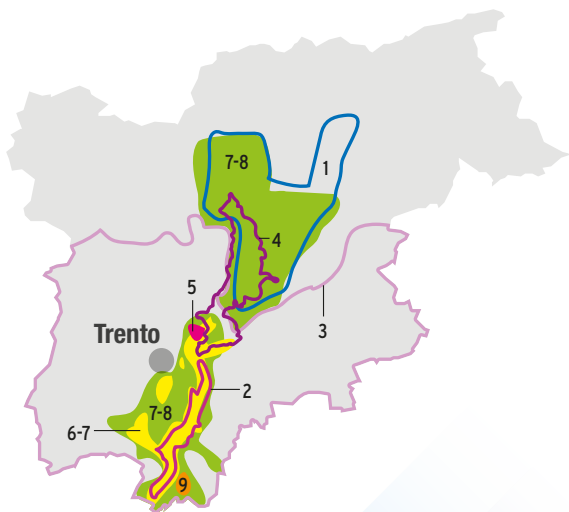
D.O.C.

1. Valle d'Aosta / Valée d'Aoste



D.O.C.

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



D.O.C.G.

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

D.O.C.

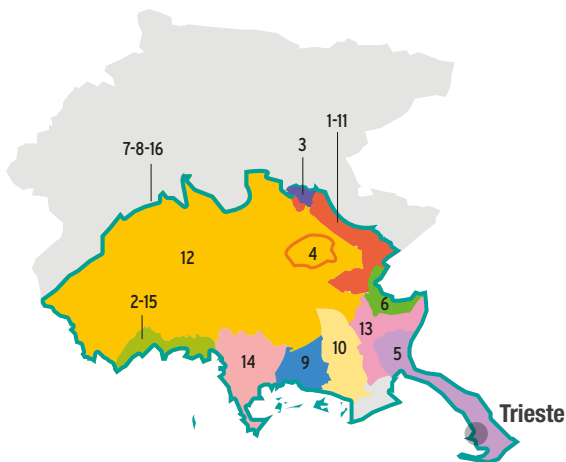
5. Carso or Carso-Kras
6. Collio Goriziano / Collio delle Venezie / Beneških Okolišev* *
8. Friuli / Friuli Venezia Giulia* *
9. Friuli Annia
10. Friuli Aquileia

11. Friuli Colli Orientali
12. Friuli Grave
13. Friuli Isonzo / Isonzo del Friuli
14. Friuli Latisana
15. Lison-Pramaggiore
16. Prosecco*

* Nelle province di: / *In the areas of: 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.

At 12 March 2018 this denomination of origin is subject to transient labeling regime, until the end of the approval procedure by the E.U.



D.O.C.G.

1. Amarone della Valpolicella
2. Asolo Prosecco / Asolo
3. Bagnoli Friularo / Friularo di Bagnoli
4. Bardolino Superiore
5. Colli di Conegliano
6. Colli Euganei Fior d'Arancio / Fior d'Arancio Colli Euganei
7. Conegliano Valdobbiadene-Prosecco / Conegliano-Prosecco / Valdobbiadene Prosecco
8. Lison
9. Montello Rosso / Montello
10. Piave Malanotte / Malanotte del Piave
11. Recioto della Valpolicella
12. Recioto di Gambellara
13. Recioto di Soave
14. Soave Superiore

D.O.C.

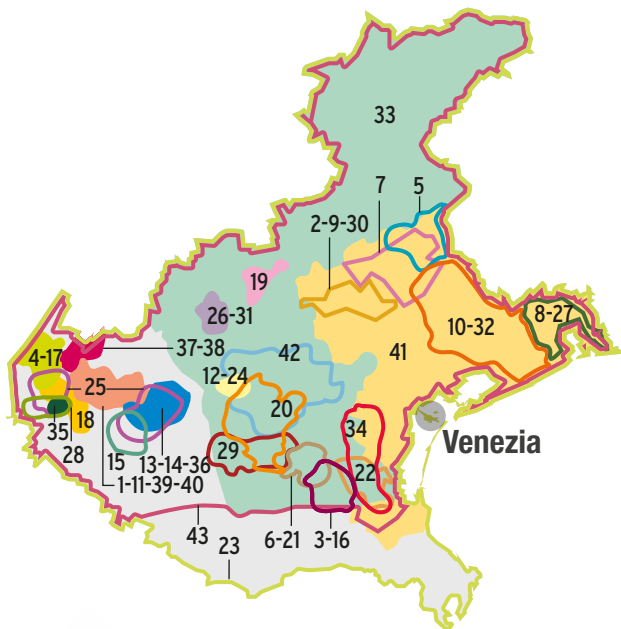
15. Arcole
16. Bagnoli di Sopra / Bagnoli
17. Bardolino
18. Bianco di Custoza / Custoza
19. Breganze
20. Colli Berici
21. Colli Euganei
22. Corti Benedettine del Padovano

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

* Nelle province di: / *In the areas of: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia.*

** Nelle province di: / *In the areas of: Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Verona.*

*** Nelle province di: / *In the areas of: Belluno, Padova, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Rovigo.*



D.O.C.G.

1. Colli Bolognesi Pignoletto*
2. Romagna Albana

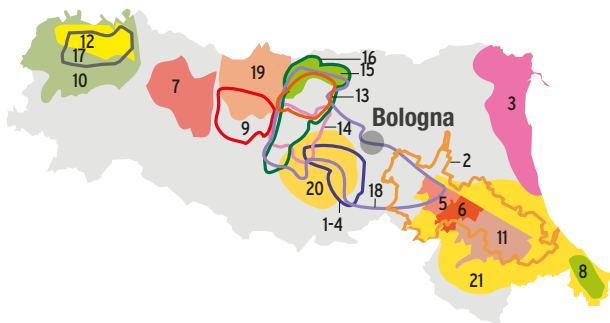
D.O.C.

3. Bosco Eliceo
4. Colli Bolognesi
5. Colli d'Imola
6. Colli di Faenza
7. Colli di Parma
8. Colli di Rimini
9. Colli di Scandiano e di Canossa
10. Colli Piacentini
11. Colli Romagna Centrale
12. Gutturnio
13. Lambrusco di Sorbara
14. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

15. Lambrusco Salamino di Santa Croce
16. Modena / Di Modena
17. Ortrugo dei Colli Piacentini / Ortrugo-Colli Piacentini
18. Pignoletto*
19. Reggiano
20. Reno
21. Romagna

* 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.

At 12 March 2018 this denomination of origin is subject to transient labeling regime, until the end of the approval procedure by the E.U.



D.O.C.

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



38 **TOSCANA "IL CUORE ANTICO"**
TUSCANY "ANTIQUE HEART"

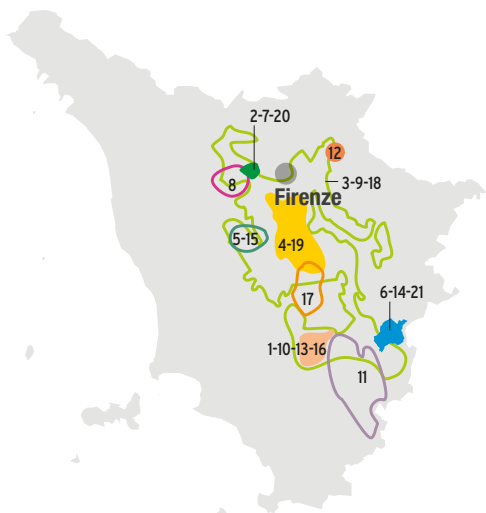
D.O.C.G.

1. Brunello di Montalcino
2. Carmignano
3. Chianti
4. Chianti Classico
5. Vernaccia di San Gimignano
6. Vino Nobile di Montepulciano

D.O.C.

7. Barco Reale di Carmignano
8. Bianco dell'Empolese
9. Colli dell'Etruria Centrale
10. Moscadello di Montalcino

11. Orcia
12. Pomino
13. Rosso di Montalcino
14. Rosso di Montepulciano
15. San Gimignano
16. Sant'Antimo
17. Val d'Arbia
18. Vin Santo del Chianti
19. Vin Santo del Chianti Classico
20. Vin Santo di Carmignano
21. Vin Santo di Montepulciano



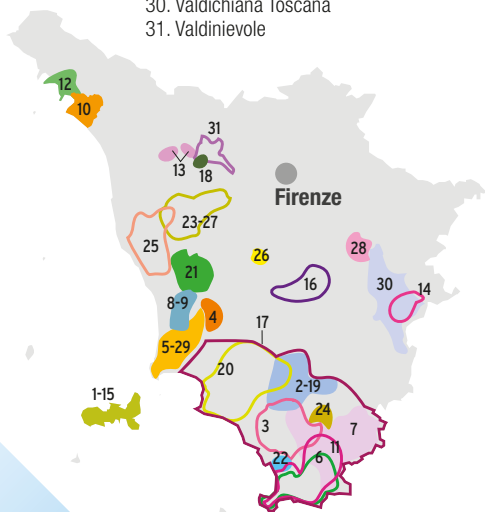
D.O.C.G.

1. Elba Aleatico Passito / Aleatico Passito dell'Elba
2. Montecucco Sangiovese
3. Morellino di Scansano
4. Suvereto
5. Val di Cornia Rosso / Rosso della Val di Cornia

D.O.C.

6. Ansonica Costa dell'Argentario
7. Bianco di Pitigliano
8. Bolgheri
9. Bolgheri Sassicaia
10. Candia dei Colli Apuani
11. Capalbio
12. Colli di Luni
13. Colline Lucchesi
14. Cortona

15. Elba
16. Grance Senesi
17. Maremma Toscana
18. Montecarlo
19. Montecucco
20. Monteregio di Massa Marittima
21. Montescudaio
22. Parrina
23. San Torpè
24. Sovana
25. Terratico di Bibbona
26. Terre di Casole
27. Terre di Pisa
28. Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra
29. Val di Cornia
30. Valdichiana Toscana
31. Valdinievole



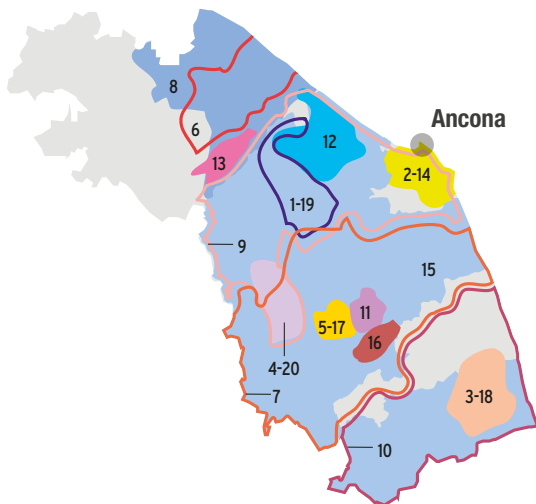
D.O.C.G.

1. Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
2. Cònero
3. Offida
4. Verdicchio di Matelica Riserva
5. Vernaccia di Serrapetrona

D.O.C.

6. Bianchello del Metauro
7. Colli Maceratesi
8. Colli Pesaresi
9. Esino

10. Falerio
11. I Terreni di Sanseverino
12. Lacrima di Morro / Lacrima di Morro d'Alba
13. Pergola
14. Rosso Cònero
15. Rosso Piceno / Piceno
16. San Ginesio
17. Serrapetrona
18. Terre di Offida
19. Verdicchio dei Castelli di Jesi
20. Verdicchio di Matelica

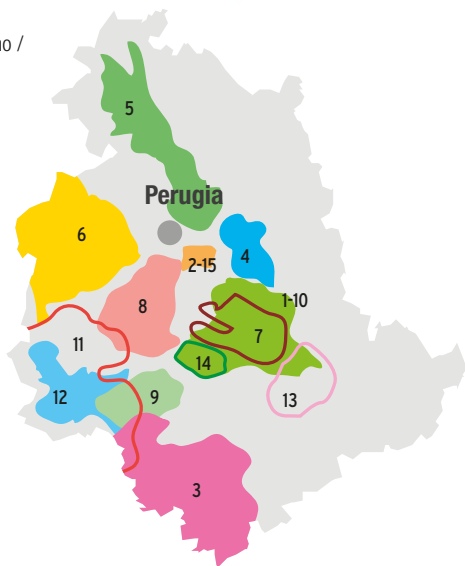


D.O.C.G.

1. Montefalco Sagrantino
2. Torgiano Rosso Riserva

D.O.C.

3. Amelia
4. Assisi
5. Colli Altotiberini
6. Colli del Trasimeno /
Trasimeno
7. Colli Martani
8. Colli Perugini
9. Lago di Corbara
10. Montefalco
11. Orvieto
12. Rosso Orvietano /
Orvietano Rosso
13. Spoleto
14. Todi
15. Torgiano

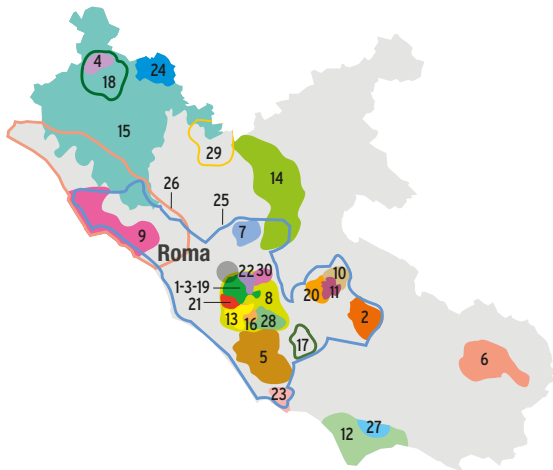


D.O.C.G.

1. Cannellino di Frascati
2. Cesanese del Piglio / Piglio
3. Frascati Superiore

D.O.C.

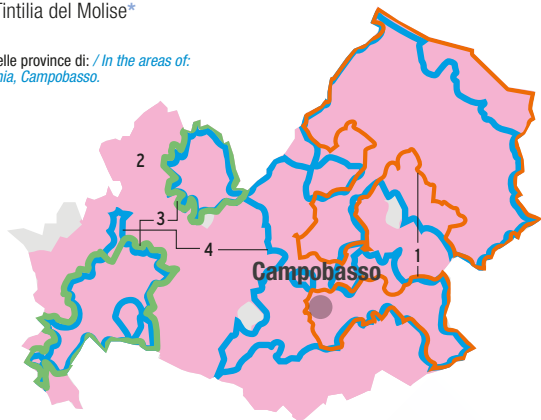
4. Aleatico di Gradoli
5. Aprilia
6. Atina
7. Bianco Capena
8. Castelli Romani
9. Cerveteri
10. Cesanese di Affile / Affile
11. Cesanese di Olevano Romano / Olevano Romano
12. Circeo
13. Colli Albani
14. Colli della Sabina
15. Colli Etruschi Viterbesi / Tuscia
16. Colli Lanuvini
17. Cori
18. Est! Est!! Est!!! di Montefiascone
19. Frascati
20. Genazzano
21. Marino
22. Montecompati Colonna / Montecompati / Colonna
23. Nettuno
24. Orvieto
25. Roma
26. Tarquinia
27. Terracina / Moscato di Terracina
28. Velletri
29. Vignanello
30. Zagarolo



D.O.C.

1. Biferno
2. Molise / del Molise
3. Pentro d'Isernia / Pentro
4. Tintilia del Molise*

* Nelle province di: / In the areas of:
Isernia, Campobasso.

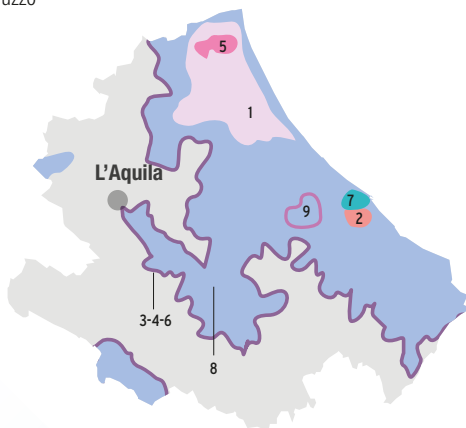


D.O.C.G.

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

D.O.C.

3. Abruzzo
4. Cerasuolo d'Abruzzo
5. Controguerra
6. Montepulciano d'Abruzzo
7. Ortona
8. Trebbiano d'Abruzzo
9. Villamagna



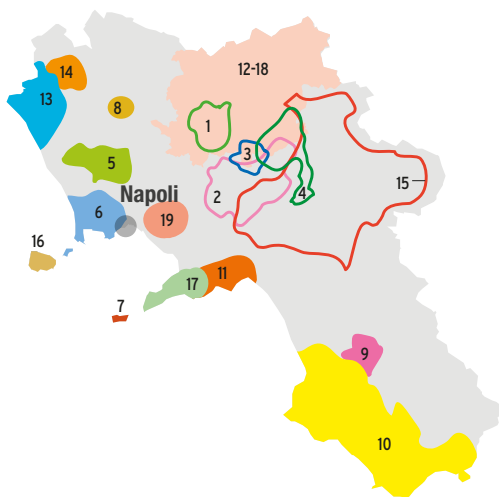
D.O.C.G.

1. Aglianico del Taburno
2. Fiano di Avellino
3. Greco di Tufo
4. Taurasi

D.O.C.

5. Aversa
6. Campi Flegrei
7. Capri
8. Casavecchia di Pontelatone

9. Castel San Lorenzo
10. Cilento
11. Costa d'Amalfi
12. Falanghina del Sannio
13. Falerno del Massico
14. Galluccio
15. Irpinia
16. Ischia
17. Penisola Sorrentina
18. Sannio
19. Vesuvio



D.O.C.G.

1. Aglianico del Vulture Superiore

D.O.C.

2. Aglianico del Vulture

3. Grottino di Roccanova

4. Matera

5. Terre dell'Alta Val d'Agri



D.O.C.G.

1. Castel del Monte Bombino Nero
2. Castel del Monte Nero di Troia Riserva
3. Castel del Monte Rosso Riserva
4. Primitivo di Manduria Dolce Naturale

D.O.C.

5. Aleatico di Puglia*
6. Alezio
7. Barletta
8. Brindisi
9. Cacc'è mmitte di Lucera
10. Castel del Monte
11. Colline Joniche Tarantine
12. Copertino

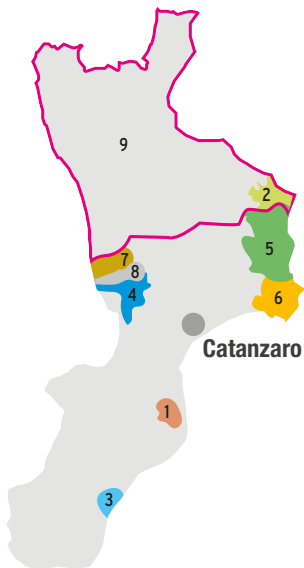
13. Galatina
14. Gioia del Colle
15. Gravina
16. Leverano
17. Lizzano
18. Locorotondo
19. Martina / Martina Franca
20. Matino
21. Moscato di Trani
22. Nardò
23. Negroamaro di Terra d'Otranto
24. Orta Nova
25. Ostuni
26. Primitivo di Manduria
27. Rosso di Cerignola
28. Salice Salentino
29. San Severo
30. Squinzano
31. Tavoliere delle Puglie / Tavoliere
32. Terra d'Otranto

* In tutte le zone della regione. / In all the areas of the region.



D.O.C.

1. Bivongi
2. Cirò
3. Greco di Bianco
4. Lamezia
5. Melissa
6. S. Anna di Isola Capo Rizzuto
7. Savuto
8. Scavigna
9. Terre di Cosenza



D.O.C.G.

1. Cerasuolo di Vittoria

D.O.C.

2. Alcamo

3. Contea di Sclafani / Valledolmo -
Contea di Sclafani

4. Contessa Entellina

5. Delia Nivolelli

6. Eoro

7. Erice

8. Etna

9. Faro

10. Malvasia delle Lipari

11. Mamertino di Milazzo /
Mamertino

12. Marsala

13. Menfi

14. Monreale

15. Noto

16. Pantelleria

17. Riesi

18. Salaparuta

19. Sambuca di Sicilia

20. Santa Margherita di Belice

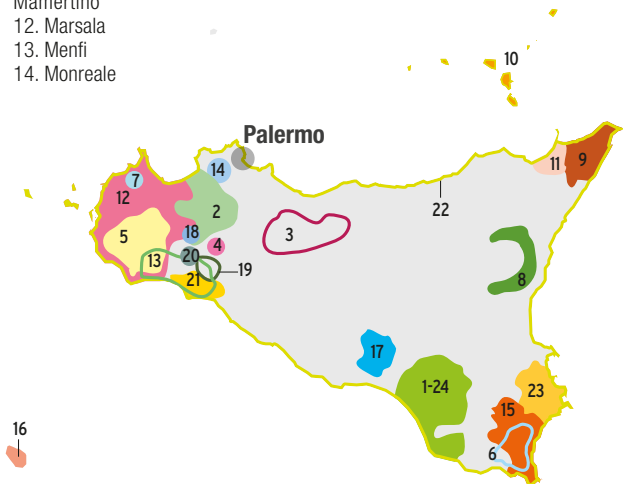
21. Sciacca

22. Sicilia*

23. Siracusa

24. Vittoria

* In tutte le zone della regione. / In all the areas
of the region.



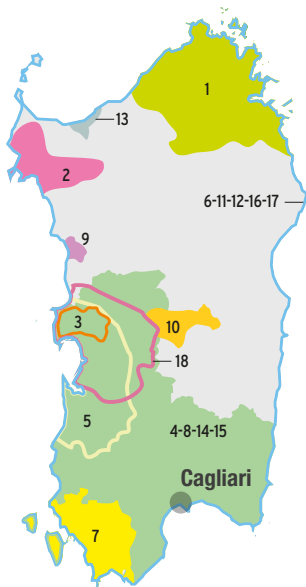
D.O.C.G.

1. Vermentino di Gallura

D.O.C.

- 2. Alghero
- 3. Arborea
- 4. Cagliari
- 5. Campidano di Terralba / Terralba
- 6. Cannonau di Sardegna*
- 7. Carignano del Sulcis
- 8. Girò di Cagliari
- 9. Malvasia di Bosa
- 10. Mandrolisai
- 11. Monica di Sardegna*
- 12. Moscato di Sardegna*
- 13. Moscato di Sorso-Sennori / Moscato di Sorso / Moscato di Sennori
- 14. Nasco di Cagliari
- 15. Nuragus di Cagliari
- 16. Sardegna Semidano*
- 17. Vermentino di Sardegna*
- 18. Vernaccia di Oristano

* In tutte le zone della regione. / *In all the areas of the region.*





EQUALITAS

SOSTENIBILITÀ CERTIFICATA

CERTIFIED SUSTAINABILITY



Equalitas promuove la sostenibilità della filiera del vino, attraverso uno Standard applicabile a tutta filiera: agricoltori, trasformatori, imbottiglieri o Consorzi di tutela. Lo standard prevede tre dimensioni: l'impresa sostenibile, il vino sostenibile e il territorio della denominazione sostenibile e prevede requisiti verificabili su tutte le dimensioni della sostenibilità - ambientale, sociale, economica - e indicatori misurabili quali carbon footprint, waterfootprint e biodiversità.

Equalitas promotes the sustainability of the wine chain through a Standard applicable to the entire supply chain: farmers, processors bottlers or Consortia for the Protection. The standard has three dimensions: sustainable enterprise, sustainable wine and the territory of the sustainable designation and provides verifiable requirements on all dimensions of sustainability - environmental, social, economic - and measurable indicators such as carbon footprint water footprint and biodiversity.

LO STANDARD/ THE STANDARD:

- ha una validità tecnico-scientifica avallata da un Comitato Scientifico di grande valore, composto da accademici che da anni si occupano di viticoltura e sostenibilità e da rappresentanti del mondo delle imprese, che intervengono in tutte le fasi del processo;

- has technical and scientific validity endorsed by a Scientific Committee of great value, composed by academics who, for years dealing with viticulture and sustainability and representatives from the business world, who intervene at all stages of the process;

- incoraggia gli operatori della filiera vitivinicola a un miglioramento continuo (delle organizzazioni, dei territori, dei processi e dei prodotti) in termini di sostenibilità economica, ambientale e sociale;

- encourages operators in the wine supply chain to continuous improvement (of organizations, territories, processes and products) in terms of economic, environmental economic, environmental and social sustainability;

- è volontario e aziende, prodotti e territori possono essere certificati a cura di organismi di certificazione qualificati Equalitas. L'ottenimento della certificazione, come momento di verifica, oggettiva e imparziale del rispetto dei requisiti previsti, permette di utilizzare il marchio Equalitas, strumento di garanzia, che comunica con immediatezza l'impegno assunto su questo tema fondamentale.

- is voluntary, and companies, products and territories can be certified by Equalitas-qualified qualified Equalitas certification bodies. Obtaining certification as an moment of objective and impartial verification of compliance with the requirements, allows to use the Equalitas label, an instrument of guarantee, which communicates with immediacy the commitment made to this fundamental issue.

**INQUADRA IL QR CODE
E SCOPRI IL MONDO DI EQUALITAS.
FRAME THE QR CODE
AND DISCOVER THE WORLD OF EQUALITAS.**



54 **DAL VIGNETO
ALLA BOTTIGLIA**
**FROM THE VINEYARD
TO THE BOTTLE**

**DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA
PRODUCTION STAGES**

**VIGNETO
VINEYARD**

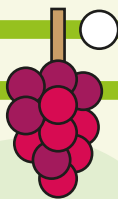


UVA MATURA

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

RIPE GRAPES

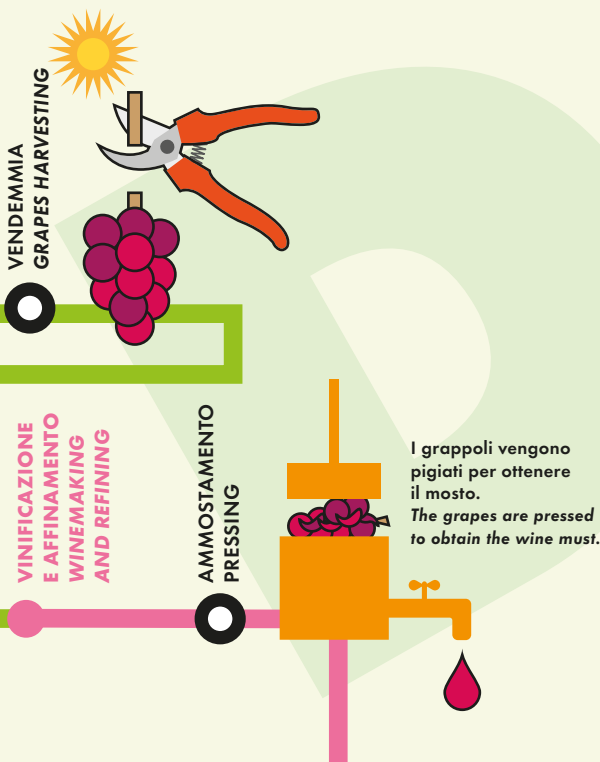
The grapes change color
and consistency, and reach
the peak of their sweetness.



Trasporto verso la cantina.
Transfer to the wine cellar.

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.

The wines must come from a specific geographical area and their production has to follow the rules laid down in the Production Regulations in order to obtain the Designation of Origin. The D.O. wines are controlled by third parties during all their stages of production, from the vineyard to the bottle.





FERMENTAZIONE ALCOLICA

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

ALCOHOLIC FERMENTATION

The wine must is turned into wine.

The sugar mainly becomes: ethyl alcohol, carbon dioxide, and aromatic substances.

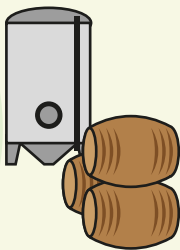


SPECIALE
CONTRASSEGNO
UNIQUE MARK

Sul collo delle bottiglie si trova uno speciale contrassegno obbligatorio per i vini DOCG e facoltativo per i vini DOC. *On the neck of the bottles, there is a unique mark, which is mandatory for the DOCG wines and optional for the DOC wines.*

CODICE
ALFANUMERIC
ALPHANUMERIC
CODE

Grazie a questo codice e/o al numero di lotto, è possibile tracciare la storia di ogni singola bottiglia. *Thanks to this code or the lot number, it is possible to trace the history of each bottle.*



**INVECCHIAMENTO
E AFFINAMENTO
AGING AND REFINING**



Il vino riposa in bottiglia,
botte o altri tipi di contenitori.
*The wine is refined into
bottles, barrels or other
kinds of containers.*

**IMBOTTIGLIAMENTO
BOTTLING**



Il vino viene filtrato e chiarificato.
The wine is filtered and clarified.

**LOTTO
LOT**



**ETICHETTA
LABEL**

Per comparire in pubblico,
la bottiglia deve
obbligatoriamente
indossare un'etichetta:
la sua carta d'identità.
*To be sold, the bottle
must have a label,
which is its Identity Card.*

**TRACCIABILITÀ
TRACEABILITY**



Grazie alla tracciabilità è possibile ripercorrere
tutte le fasi, dal vigneto alla bottiglia.
*Thanks to the traceability, it is possible to go back
over all the stages, from the vineyard to the bottle.*

CONTROLLI SUPERVISION

CONTROLLO DOCUMENTALE

Effettuato sul 100% della produzione aziendale e in ogni fase della produzione.

DOCUMENTARY CHECK

Carried out on 100% of the company production and during every production stage.

CONTROLLO ISPETTIVO

Effettuato in vigneto e sul vino prodotto, prima e dopo l'imbottigliamento.

INSPECTION

Carried out in the vineyard and on the produced wine, before and after its bottling.

ANALISI DI CONFORMITÀ

Certificazione effettuata prima della commercializzazione.

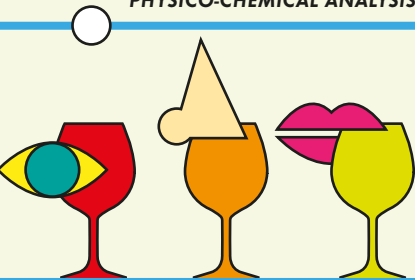
COMPLIANCE ANALYSIS

It's a certification given before selling.

ANALISI ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC ANALYSIS



ANALISI CHIMICO-FISICA
PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS



Vista
Sight

Olfatto
Smell

Gusto
Taste



FEDERDOC.COM



ZOWART

FEDER  DOC

FEDERDOC.COM

