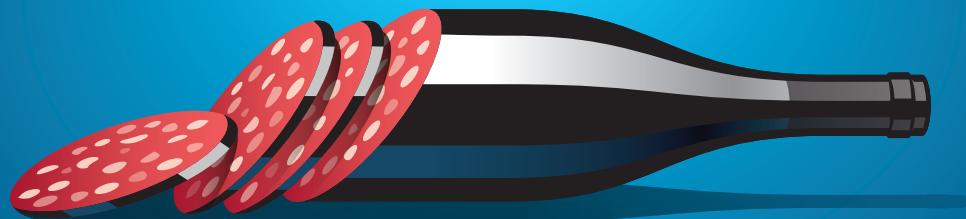


# TOP *of the* DOP



---

FEDER  DOP



# TOP *of the* DOP

---



Kampagne finanziert durch  
die Europäische Union  
und den italienischen Staat





**INDEX**

## WEINE

PIEMONT “ASTI AREA”	14
PIEMONT “LANGHE AREA”	16
PIEMONT “MONFERRATO AREA ”	18
PIEMONT “NORTH”	20
AOSTA-TAL	23
LIGURIEN	24
LOMBARDEI	26
VENETIEN	30
FRIAUL JULISCH-VENETIEN	34
TRENTINO-ALTO ADIGE	36
EMILIA ROMAGNA	38
MARKEN	42
TOSKANA “ANTIQUE HEART”	46
TOSKANA	49
UMBRIEN	52
LATIUM	54
ABRUZZEN	58
MOLISE	60
KAMPANIEN	62
BASILIKATA	66
APULIEN	68
KALABRIEN	72
SIZILIEN	74
SARDINIEN	78

## WURSTWAREN

BRESAOLA DELLA VALTELLINA g.g.A.	84
CAPOCOLLO DI CALABRIA g.U.	85
CIAUSCOLO g.g.A.	86
COPPA DI PARMA g.g.A.	87
COPPA PIACENTINA g.U.	88
COTECHINO MODENA g.g.A.	89
CRUDO DI CUNEO g.U.	90
CULATELLO DI ZIBELLO g.U.	91
LARDO DI COLONNATA g.g.A.	92
MORTADELLA BOLOGNA g.g.A.	93
PANCETTA DI CALABRIA g.U.	94
PANCETTA PIACENTINA g.U.	95
PORCHETTA DI ARICCIA g.g.A.	96
PROSCIUTTO AMATRICIANO g.g.A.	97
PROSCIUTTO DI CARPEGNA g.U.	98
PROSCIUTTO DI MODENA g.U.	99
PROSCIUTTO DI NORCIA g.g.A.	100
PROSCIUTTO DI PARMA g.U.	101
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE g.U.	102
PROSCIUTTO DI SAURIS g.g.A.	103
PROSCIUTTO TOSCANO g.U.	104
PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO g.U.	105
SALAME BRIANZA g.U.	106
SALAME CREMONA g.g.A.	107

<b>SALAME DI VARZI g.U.</b>	<b>108</b>
<b>SALAME D'OCA DI MORTARA g.g.A.</b>	<b>109</b>
<b>SALAME FELINO g.g.A.</b>	<b>110</b>
<b>SALAME PIACENTINO g.U.</b>	<b>111</b>
<b>SALAME SANT'ANGELO g.g.A.</b>	<b>112</b>
<b>SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA g.U.</b>	<b>113</b>
<b>SALSICCIA DI CALABRIA g.U.</b>	<b>114</b>
<b>SOPPRESSATA DI CALABRIA g.U.</b>	<b>115</b>
<b>SOPRÈSSA VICENTINA g.U.</b>	<b>116</b>
<b>SPECK ALTO ADIGE g.g.A.</b>	<b>117</b>
<b>VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES g.U.</b>	<b>118</b>
<b>VALLE D'AOSTA LARDO D'ARNAD g.U.</b>	<b>119</b>
<b>ZAMPONE MODENA g.g.A.</b>	<b>120</b>



# DOP UND IGP: ZWEI QUALITÄTSSIEGEL

Um die typischen Eigenschaften bestimmter Lebensmittelprodukte zu schützen, hat die Europäische Union eine präzise Gesetzvorschrift erlassen und somit zwei verschiedene Anerkennungsniveaus festgesetzt (D.O.P. und I.G.P.), mit der Beabsichtigung die Produkt-Bezeichnungen und Echtheit vor Imitationen und Missbrauch zu schützen, die diversen Produktionen zu fördern und dem Verbraucher bei der Wahl des Lebensmittelprodukts behilflich zu sein, indem ihm Informationen und Garantien bezüglich der Produkteigenschaften gegeben werden.

## Eine Garantie für den Verbraucher

Diese beiden gemeinschaftlichen Gütesiegel stellen eine Garantie für den Verbraucher dar, der somit sicher ist, hochwertige Produkte zu kaufen, die bestimmten Voraussetzungen entsprechen und unter Berücksichtigung präziser Produktionsdisziplinen hergestellt sind.

**Das Gütezeichen "Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)"** ist eine europäische, geschützte Ursprungsbezeichnung für Lebensmittel, deren spezifische Qualitätseigenschaften hauptsächlich von der Herkunftszone abhängen. Der geographische Lebensraum umfasst sowohl natürliche Umstände (Klima, Umweltbedingungen), als auch menschliche Faktoren (über Generationen hinweg überlieferte Herstellungsverfahren, Produktionsfähigkeit, Geschicklichkeit), die miteinander kombiniert den Erhalt eines außerhalb der spezifischen



Herstellungszone unimitierbaren Produktes ermöglichen. Die Verleihung des D.O.P.-Gütesiegels setzt voraus, dass die Produktions- Umwandlungs- und Verarbeitungs-Phasen des Produkts in einem geographisch begrenztem Bereich erfolgen.

Die Hersteller von D.O.P.-Produkten müssen sich an strenge Produktionsregeln halten. Die Beachtung der vorgeschriebenen Kriterien wird von einer speziellen, unabhängigen Kontrollkommission garantiert.

Das Gütesiegel **Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)** bezeichnet den geschützten geographischen Anbau und gilt für Lebensmittel, deren spezielle Eigenschaften, Ruf oder weitere Charakteristiken eng verbunden sind mit den Produktions-, Umwandlungs- und/oder Verarbeitungs-Fähigkeiten, die sich in einer bestimmten geographischen Gegend entwickelt haben. Voraussetzung für das I.G.P.-Gütesiegel ist, dass mindestens eine Phase des Produktionsprozesses in einer spezifischen Zone erfolgt . Die Hersteller der I.G.P.-Produkte müssen sich an strenge Herstellungsregeln halten. Die Beachtung der vorgeschriebenen Kriterien wird von einer speziellen, unabhängigen Kontrollkommission garantiert.





# DIE WEIN-PYRAMIDE

## D.O.P.-Weine (D.O.C. und D.O.C.G.)

Die Kategorie der D.O.P.-Weine umfasst in Italien die D.O.C.-Weine (Denominazione di Origine Controllata) und die D.O.C.G.-Weine (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Die mit der europäischen geschützten Ursprungsbezeichnung gekennzeichneten Weine sind in einem geographisch begrenztem Bereich mit bestimmten klimatischen und organoleptischen Eigenschaften hergestellt, die im Vorhinein durch die Vorschriften der Produktionsdisziplinen festgelegt sind

Die Produktionsdisziplinen bestimmen die zur Herstellung genehmigten Weinarten, die pro Hektar Weingut erhältliche Quantität an Weintrauben, die zu verwendende Varietät, den Umwandlungserhalt von Trauben in Wein, die mindeste natürliche und die zum Verbrauch alkoholische Gradation, und schließlich die Dauer eines eventuellen Alterungsprozesses. Die zur Herstellung eines D.O.P.-Weins verwendeten Trauben werden zu 100% in der geographisch begrenzten Gegend produziert und verarbeitet.

Der komplette Produktionszyklus (vom Weingut bis zur Flasche) muss gemäß den strengen Vorschriften der Produktionsdisziplinen erfolgen. Zudem unterliegt die Qualität der D.O.P.-Weine (D.O.C. und D.O.C.G.) vor der Freistellung zum Verkauf auch mehreren chemisch-physischen und organoleptischen Analysen, um zu sichern, dass sie den vorgeschriebenen Parametern der Produktionsdisziplinen entspricht.

Die Produktion von D.O.C.G.-Weinen untersteht zudem der Beachtung strenger Herstellungsvorschriften und muss sich den D.O.C.-Weinen gegenüber an einschränkende Produktionsdisziplinen halten. Bevor sie das Gütesiegel D.O.C.G. erhalten, müssen die Weine zuerst mindestens fünf Jahre lang zu den D.O.C.-Weinen gezählt haben.

Jede einzelne Weinflasche mit einem D.O.C.G.-Gütesiegel muss ein staatliches Kennzeichen aufweisen, d.h. ein am Flaschenhals positioniertes Eti-

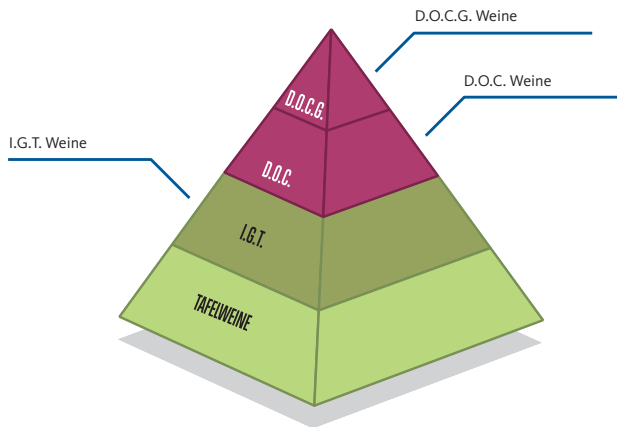
kette mit einem vom Staat gewährten, alphanumerischem Code. Für jede einzelne Flasche wird den Flaschenabfüllern ein solches Etikette zugeordnet.

## I.G.P. - Indicazione Geografica Tipica (oder I.G.T.)

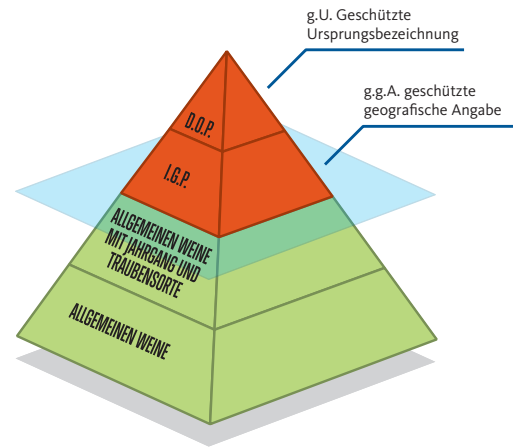
Bezeichnet den Namen einer Region, eines bestimmten Orts oder, im Ausnahmefall, eines Landes, die den Namen des Weins bestimmen – der Anbau des Weins erfolgt also in der bestimmten Region, in dem bestimmten Ort oder Land und seine Qualität, Reputation oder weitere Eigenschaften können der geographischen Herkunft des Produkts zugeschrieben werden. Mindestens 85% der zur Herstellung des I.G.P.-Weins verwendeten Trauben stammen einzig aus dieser bestimmten geographischen Zone. Zur Produktion der I.G.P.-Weine wurde die Begrenzung des Bereichs zur Weinherstellung eingeführt: Es ist nicht mehr erlaubt, einen I.G.P.-Wein mit Trauben herzustellen, die in einer bestimmten Region gelesen aber in einem anderen geographischen Bereich önologisch verarbeitet werden (mit Ausnahme von 15% der Trauben, die von außerhalb der begrenzten Zone stammen dürfen). Außerdem unterstehen I.G.P.-Weine strengen Kontrollprozeduren.

## Allgemeine Weine

Die allgemeinen Weine, die eine Angabe über Jahrgang und Weingut aufweisen können, verfügen über keinerlei Hinweis bezüglich des Ursprungs und ihre Herstellung kann mit aus unterschiedlichen Gegenden oder Mitgliedstaaten stammenden Trauben erfolgen. Auf dem Etikette kann der Jahrgang oder die verwendete Traubenvarietät angegeben sein.



1992 - 2009



1. August 2009

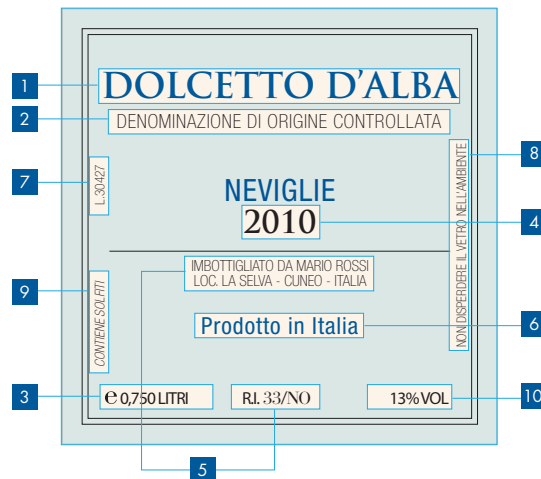


# WIE MAN DAS WEIN-ETIKETTE MIT URSPRUNGS.GUETESIEGEL LIEST



Das an der Flasche befestigte Etikette kann man als den Ausweis des Weins ansehen und es muss folglich genaue Angaben und Illustrationen aufweisen, damit der Verbraucher über die wahre Natur des Produkts informiert wird. Das Etikette ist demnach von großer Wichtigkeit, denn es bedingt den ersten Kontakt des Verbrauchers zum Wein. In der aktuellen Gewerberealtität stellen nämlich die auf dem Etikette enthaltenen Angaben die einzige Botschaft dar, die der Flaschenabfüller dem Produkt- Verbraucher vermitteln kann. Das Etikette vermittelt also eine ganze Anzahl an wichtigen Informationen über den Wein und seine Eigenschaften. Die Angaben müssen klar, komplett und prüfbar sein. Die Europäische Union hat diesbezüglich präzise Rechts-

vorschriften festgelegt, um eine gemeinschaftliche Regeleinheit zu gestalten. Die Gesetzgebung C.E. vereint die D.O.C.- und D.O.C.G.-Weine unter dem Gütesiegel D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta).



**1 BESTIMMTE URSPRUNGSREGION DES PRODUKTS**

Bezeichnet die geographische Ursprungsregion des Produkts (z.B. Alba). Auch die Angabe des Weinguts kann vorhanden sein (z.B. Dolcetto)

**2 SPEZIFISCHE TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN  
D.O.C. UND D.O.C.G.**

Die Gütesiegel Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) oder Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) bezeichnen ein qualitätshochwertiges Produkt, das nach strengsten Vorschriften, die seinen hohen Wert garantieren, erhalten wird. Neben diesen Angaben kann auch das europäische Ursprungs-Gütesiegel D.O.P. vorhanden sein.

**3 NOMINALVOLUMEN DES WEINS**

Das Nominalvolumen des Weins muss in Litern, Zentilitern oder Millilitern angegeben sein

**4 JAHRGANG**

Ab der Weinlese 2010 ist die Angabe des Jahrgangs für alle D.O.C.G.- und D.O.C.-Weine – obligatorisch, mit Ausnahme von Sekten, Perlweinen und Likörweinen.

**5 ANGABEN DES HERSTELLERS ODER DES FLASCHENABFÜLLERS**

Immer müssen die Informationen bezüglich des Herstellers und/oder des Flaschenabfüllers vorhanden sein (bei importierten Weinen die Informationen über den Importeur oder den Verkäufer) mit Angabe der Firmenbezeichnung und des Anlagesitzes. Zusätzlich kann auch ein Code (wenn vom Mitgliedsstaat vorgesehen) verwendet werden, der ein weiteres Kennzeichen darstellt.

**6 URSPRUNGSANGABEN**

Die Bezeichnung "hergestellt in" (oder gleichwertige Bezeichnungen wie "Wein von", "Produkt von" etc.) gefolgt vom Namen des Mitgliedstaats, bezeichnen den Bereich, wo die Trauben gelesen und önologisch verarbeitet wurden.

**7 PARTIE-ANGABEN**

Die Nummerierung bezeichnet eine Anzahl an Flaschen der selben Partie, die unter praktisch identischen Umständen hergestellt werden. Gewöhnlich geht der Nummerierung der Buchstabe "L" hervor.

**8 ÖKOLOGISCHE HINWEISE**

Auf den Behältern oder Etiketten der auf dem Markt erhältlichen Produkte muss auch der Hinweis erscheinen, den Behälter nach dem Gebrauch nicht in der Umwelt zu entsorgen.

**9 ENTHÄLT SULFITE**

Weist darauf hin, dass das Produkt mit Allergenen wie z.B. Sulfiten behandelt wurde.

**10 EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT**

Die Bezeichnung der Alkohol-Gradation muss in Einheiten oder halben Einheiten von Prozenten des Volumens erfolgen (z.B.. 10% Vol, 10,5% Vol) und kann der Definition "Effektiver Alkoholgehalt" oder "Effektiver Alkohol" oder auch der Abkürzung "Alk" folgen.



WEINE

# PIEMONT “ASTI AREA”
























## D.O.C.G.

1. Asti and Moscato d'Asti
2. Brachetto d'Acqui or Acqui
4. Barbera d'Asti
11. Ruché di Castagnole Monferrato

## D.O.C.

3. Albugnano
5. Dolcetto d'Asti
6. Freisa d'Asti
7. Grignolino d'Asti
8. Loazzolo
9. Malvasia di Casorzo d'Asti
10. Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
12. Cisterna d'Asti
13. Terre Alfieri
14. Calosso



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
ASTI AND MOSCATO D'ASTI					Moscato Bianco (100%).
BRACHETTO D'ACQUI					Brachetto (min. 97%).*
BARBERA D'ASTI					Barbera (min. 90%).*
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO					Ruchè (min. 90%), Barbera and/or Brachetto (max. 10%).*
ALBUGNANO					<b>Red and Rosé:</b> Nebbiolo (min. 85%), Freisa and/or Barbera and/or Bonarda (max. 15%).*
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					<b>Red and Rosé:</b> Malvasia di Casorzo (min. 90%).*
MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO					Malvasia di Schierano or Malvasia Nera Lunga (from 85% to 100%), Freisa (max. 15%).*
CISTERNA D'ASTI					Croatina (min. 80%).*
TERRE ALFIERI					<b>White:</b> Arneis (min. 85%). <b>Red:</b> Nebbiolo (min. 85%).*
CALOSSO					Gamba Rossa (min. 90%).*

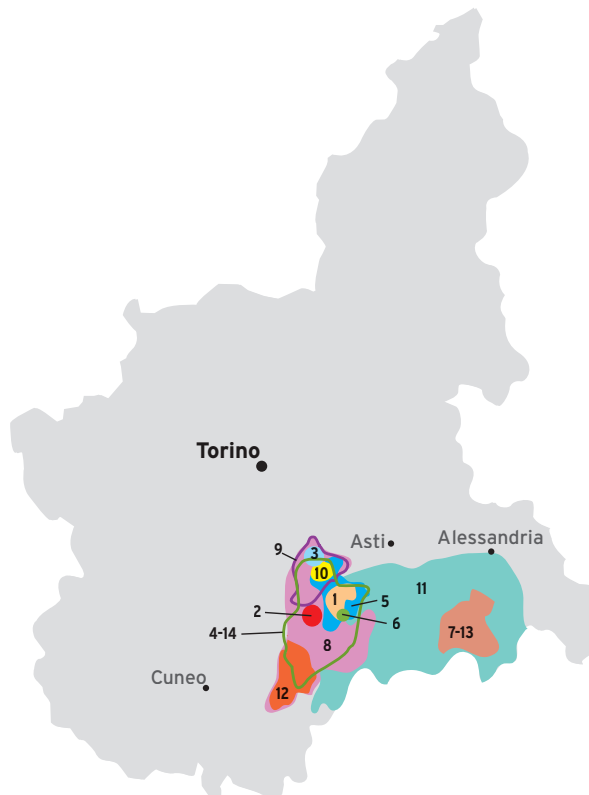
\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.


















## 16 TOP OF THE DOP



1. Barbaresco
2. Barolo
3. Roero
6. Dolcetto di Diano d'Alba
11. Alta Langa
12. Dogliani
13. Dolcetto di Ovada Superiore

4. Barbera d'Alba
5. Dolcetto d'Alba
7. Dolcetto di Ovada
8. Langhe
9. Nebbiolo d'Alba
10. Verduno Pelaverga
14. Alba



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
BARBARESCO					Nebbiolo (100%).
BAROLO					Nebbiolo (100%).
ROERO					<b>White:</b> Arneis (min. 95%). <b>Red:</b> Nebbiolo (min. 95%).*
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA					Dolcetto (100%).
ALTA LANGA					Pinot Nero and/or Chardonnay (min. 90%).*
DOGLIANI					Dolcetto (100%).
DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE					Dolcetto (100%).
BARBERA D'ALBA					Barbera (min. 85%), Nebbiolo (max. 15%).*
DOLCETTO D'ALBA					Dolcetto (100%).
DOLCETTO DI OVADA					Dolcetto (100%).
LANGHE					<b>White:</b> Arneis, Chardonnay, Favorita, Riesling, Nascetta, Rossese Bianco, Sauvignon (min. 85%). <b>Red:</b> Barbera or Dolcetto or Nebbiolo (min. 60%) oppure Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot (min. 85%).*
NEBBIOLO D'ALBA					Nebbiolo (100%).
VERDUNO PELAVERGA					Pelaverga (min. 85%).*
ALBA					Nebbiolo (from 70% all'85%), Barbera (from 15% to 30%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.



# PIEMONT “MONFERRATO AREA”

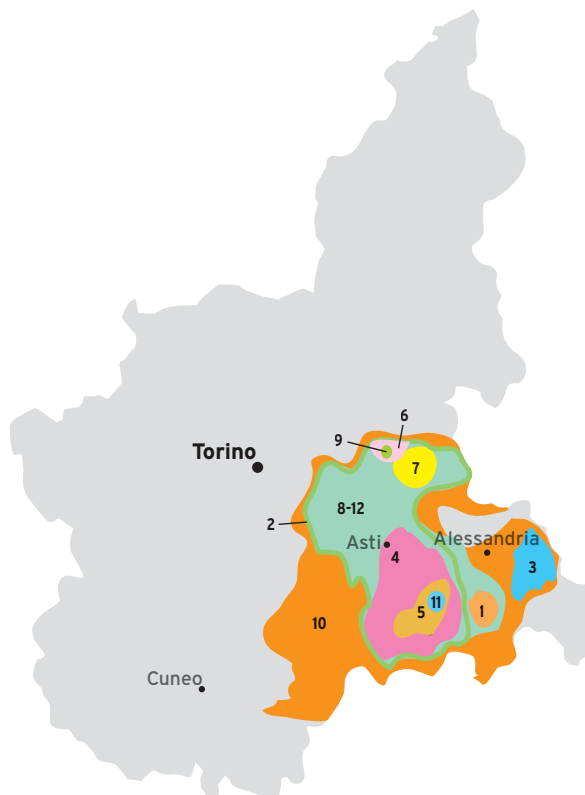

























## D.O.C.G.

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

## D.O.C.

3. Colli Tortonesi
4. Cortese dell'Alto Monferrato
5. Dolcetto d'Acqui
6. Gabiano
7. Grignolino del Monferrato Casalese
8. Monferrato
9. Rubino di Cantavenna
10. Piemonte  
(in the areas of Alessandria, Asti and Cuneo)
11. Strevi
12. Barbera del Monferrato



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
GAVI OR CORTESE DI GAVI					Cortese (100%).
BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE					Barbera (min. 85%), Freisa and/or Grignolino and/or Dolcetto (max. 15%).*
COLLI TORTONESI					<b>White:</b> Cortese, Favorita, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italico, Riesling Renano, Barbera Bianca, Chardonnay, Sauvignon, Sylvaner Verde and Timorasso (qualunque percentuale). <b>Rosé:</b> Aleatico, Barbera, Bonarda Piemontese, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Lambrusca di Alessandria, Merlot, Nebbiolo and Sangiovese (qualunque percentuale). <b>Red:</b> Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa (min. 85%).*
CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO					Cortese (min. 85%).*
DOLCETTO D'ACQUI					Dolcetto (100%).
GABIANO					Barbera (from 90% to 95%), Freisa and/or Grignolino (from 5% to 10%).*
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASEALESE					Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
MONFERRATO					<b>White and Red:</b> All authorized varieties in the areas of Asti and Alessandria. <b>Rosé:</b> Barbera and/or Bonarda Piemontese and/or Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Dolcetto and/or Freisa and/or Grignolino and/or Nebbiolo and/or Pinot Nero (min. 85%).*
RUBINO DI CANTAVENNA					Barbera (from 70% to 90%), Freisa and/or Grignolino (max. 25%).*
PIEMONTE					<b>White:</b> Cortese and/or Chardonnay and/or Favorita and/or Erbaluce (min. 60%) oppure Moscato Bianco, Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Barbera and/or Nebbiolo and/or Dolcetto and/or Freisa and/or Croatina (min. 60%) oppure Barbera, Grignolino, Bonarda, Brachetto, Albarossa, Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Syrah (min. 85%).*
STREVI					Moscato Bianco (100%).
BARBERA DEL MONFERRATO					Barbera (min. 85%), Freisa and/or Grignolino and/or Dolcetto (max. 15%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.

# PIEMONTE “NORTH”































## D.O.C.G.

1. Gattinara
2. Ghemme
11. Erbaluce di Caluso or Caluso

## D.O.C.




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



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
GATTINARA					Nebbiolo (min. 90%).*
GHEMME					Nebbiolo (min. 85%), Vespolina and/or Uva Rara (max. 15%).*
ERBALUCE DI CALUSO OR CALUSO					Erbaluce (100%).
BOCA					Nebbiolo (from 70% to 90%), Vespolina and/or Uva Rara (from 10% to 30%).*
BRAMATERRA					Nebbiolo (from 50% all'80%), Croatina (max. 30%), Uva Rara and/or Vespolina (max. 20%).*
CANAVESE					<b>White:</b> Erbaluce (100%). <b>Red and Rosé:</b> Nebbiolo and/or Barbera and/or Uva Rara and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%).*
CAREMA					Nebbiolo (min. 85%).*
COLLINE NOVARESI					<b>White:</b> Erbaluce (100%). <b>Red and Rosé:</b> Nebbiolo (min. 85%), Barbera, Uva Rara, Vespolina, Croatina.*
COLLINE SALUZZESI					<b>Red and Rosé:</b> Barbera and/or Chatus and/or Nebbiolo and/or Pelaverga (min. 60%), Quagliano.*
COLLINA TORINESE					Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), Bonarda, Malvasia di Schierano, Pelaverga.*
COSTE DELLA SESIA					<b>White:</b> Erbaluce (100%). <b>Red and Rosé:</b> Nebbiolo and/or Barbera (min. 50%), Bonarda, Croatina, Vespolina.*
FARA					Nebbiolo (from 50% to 70%), Vespolina and/or Uva Rara (from 30% to 50%).*
FREISA DI CHIERI					Freisa (min. 90%).*
LESSONA					Nebbiolo (min. 85%).*
PINEROLESE					<b>Red and Rosé:</b> Barbera and/or Bonarda and/or Nebbiolo and/or Neretto (min. 50%), Dolcetto, Doux d'Henry or Avana (min. 30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%).*
SIZZANO					Nebbiolo (from 50% to 70%), Vespolina ed Uva Rara (from 30% to 50%).*

# Bezeichnungen

Rot Weiß Rosé Sekt und oder Perlwein Trauben

VALSUSA					Avanà and/or Barbera and/or Dolcetto and/or Neretta (min. 60%).*
VALLI OSSOLANE					<b>White:</b> Chardonnay (min. 60%). <b>Red:</b> Nebbiolo and/or Croatina and/or Merlot (min. 60%).*

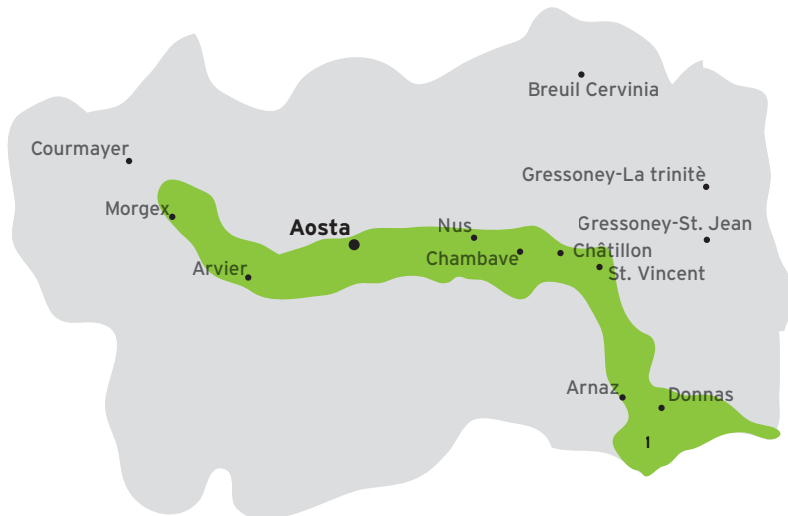
\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.



# AOSTA-TAL

## D.O.C.

### 1. Valle d'Aosta



## Bezeichnungen

VALLE D'AOSTA

Rot



Weiß



Rosé



Sekt und  
oder Perlwein

## Trauben

**White:** Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Grigio or Pinot Gris, Pinot Bianco or Pinot Blanc, Petite Arvine, Moscato Bianco or Muscat Petit Grain, Traminer Aromatico or Gewürztraminer (min. 85%). **Red and Rosé:** Gamay, Pinot Nero or Pinot Noir, Mayolet, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit Rouge, Prématta, Gamaret, Vuillermin (min. 85%).\*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.




















# LIGURIEN



## D.O.C.

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



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
CINQUE TERRE AND CINQUE TERRE SCIACCHETRA					Bosco (min. 40%), Albarola and/or Vermentino (max. 40%).*
COLLI DI LUNI					<b>White:</b> Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (from 25% to 40%), Albarola. <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%).*
COLLINE DI LEVANTO					<b>White:</b> Vermentino (min. 40%), Albarola (min. 20%), Bosco (min. 5%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 30%), Cilieggiolo (min. 20%).*
GOLFO DEL TIGULLIO OR PORTOFINO					<b>White:</b> Vermentino and/or Bianchetta Genovese (min. 60%), Scimiscià, Moscato Bianco. <b>Red and Rosé:</b> Cilieggiolo and/or Dolcetto (min. 60%).*
RIVIERA LIGURE DI PONENTE					<b>White:</b> Pigato or Granaccia or Vermentino or Moscato (min. 95%). <b>Red:</b> Rossese (min. 90%).*
ROSSESE DI DOLCEACQUA OR DOLCEACQUA					Rossese (min. 95%).*
VAL POLCÈVERA					<b>White:</b> Vermentino and/or Bianchetta Genovese and/or Albarola (min. 60%). <b>Red and Rosé:</b> Dolcetto and/or Sangiovese and/or Cilieggiolo (min. 60%).*
PORNASSIO OR ORMEASCO DI PORNASSIO					Ormeasco or Dolcetto (min. 95%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.



# LOMBARDEI



































## D.O.C.G.

1. Franciacorta
2. Valtellina Superiore
17. Scazzo or Moscato di Scazzo
18. Sforzato di Valtellina or Sfursat
19. Oltrepò Pavese Metodo Classico

## D.O.C.

3. Botticino
4. Capriano del Colle
5. Cellatica
6. Garda Classico or Garda
7. Garda Colli Mantovani
8. Lambrusco Mantovano
9. Lugana
10. Oltrepò Pavese
11. Garda Bresciano
12. San Colombano al Lambro
13. San Martino della Battaglia
14. Curtefranca
15. Valcalepio
16. Valtellina Rosso or Rosso di Valtellina
20. Sangue di Giuda Oltrepò
21. Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
22. Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese
23. Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
24. Bonarda dell'Oltrepò Pavese
25. Casteggio
26. Terre del Colleoni
27. Valtènesi



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
FRANCIACORTA					Chardonnay and/or Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%).*
VALTELLINA SUPERIORE					Nebbiolo (min. 90%).*
SCANZO OR MOSCATO DI SCANZO					Moscato di Scanzo (100%).
SFORZATO DI VALTELLINA OR SFURSAT					Nebbiolo (min. 90%).*
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO					Pinot Nero (min. 70%), Chardonnay, Pinot Grigio and Pinot Bianco.*
BOTTICINO					Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
CAPRIANO DEL COLLE					<b>White:</b> Trebbiano di Soave and/or Trebbiano Toscano (min. 60%). <b>Red:</b> Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
CELLATICA					Marzemino (min. 30%), Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Incrocio Terzi n.1 (min. 10%).*
GARDA CLASSICO OR GARDA					<b>White:</b> Riesling and/or Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Cortese, Sauvignon. <b>Rosé:</b> Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%). <b>Red:</b> Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Marzemino, Corvina, Barbera.*
GARDA COLLI MANTOVANI					<b>White:</b> Garganega (max. 35%), Trebbiano Toscano, Trebbiano di Soave, Trebbiano Giallo (max. 35%), Chardonnay (max. 35%), Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon. <b>Red and Rosé:</b> Merlot (max. 45%), Rondinella (max. 40%), Cabernet (max. 20%).*
LAMBRUSCO MANTOVANO					<b>Red and Rosé:</b> Lambrusco Viadanese, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani and Salamino (min. 85%), Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta, Fortana (max. 15%).*
LUGANA					Trebbiano di Soave (min. 90%).*
OLTREPÒ PAVESE					<b>White:</b> Riesling and/or Riesling Italico (min. 60%), Pinot Nero (max. 40%), Cortese, Moscato, Malvasia di Candia, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon. <b>Red and Rosé:</b> Barbera (from 25% to 65%), Croatina (from 25% to 65%), Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 45%), Cabernet Sauvignon, Barbera.*
GARDA BRESCIANO					<b>White:</b> Riesling Renano and/or Riesling Italico (max. dall'80% to 100%). <b>Red and Rosé:</b> Groppello (from 30% to 60%), Sangiovese (from 10% to 25%), Marzemino (from 5% to 30%), Barbera (from 10% to 20%).*
SAN COLOMBANO AL LAMBRO					<b>White:</b> Chardonnay (min. 50%), Pinot Nero (min. 10%). <b>Red:</b> Croatina (from 30% to 50%), Barbera (from 25% to 50%), Uva Rara (max. 15%).*
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA					Friulano (min. 80%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
CURTEFRANCA					<b>White:</b> Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco and/or Pinot Nero (min. 50%). <b>Red:</b> Cabernet Franc and/or Carmenère (min. 20%), Cabernet Sauvignon (from 10% to 30%), Merlot (min. 25%).*
VALCALEPIO					<b>White:</b> Pinot Bianco and/or Chardonnay (from 55% all'80%), Pinot Grigio (from 20% to 45%). <b>Red:</b> Merlot (from 40% to 75%), Cabernet Sauvignon (from 25% to 60%), Moscato di Scanzo.*
VALTELLINA ROSSO OR ROSSO DI VALTELLINA					Nebbiolo (min. 90%).*
SANGUE DI GIUDA OLTREPÒ PAVESE					Barbera (from 25% to 65%), Croatina (from 25% to 65%), Uva Rara, Vespolina and/or Pinot Nero (max. 45%).*
PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Pinot Nero (min. 95%).*
BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Barbera (from 25% to 65%), Croatina (from 25% to 65%), Uva Rara and/or Vespolina (max. 45%).*
PINOT GRIGIO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Pinot Grigio (min. 85%).*
BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE					Croatina (min. 85%), Vespolina and/or Uva Rara (max. 15%).*
CASTEGGIO					Barbera (min. 65%), Croatina, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 35%).*
TERRE DEL COLLEONI					<b>White:</b> Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Incrocio Manzoni, Moscato Giallo and Pinot Grigio (min. 85%). <b>Red:</b> Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon, Franconia, Incrocio Terzi, Marzemino (min. 85%).*
VALTENÈSI					<b>Red and Rosé:</b> Gropello (min. 50%), Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Syrah (max. 10%).*



# VENETIEN

## D.O.C.G.

1. Recioto di Soave
8. Colli di Conegliano
18. Conegliano  
Valdobbiadene Prosecco
24. Bardolino Superiore
25. Soave Superiore
29. Recioto di Gambellara
30. Asolo Prosecco  
or Colli Asolani Prosecco
33. Amarone della Valpolicella
34. Recioto della Valpolicella
35. Colli Euganei Fior d'Arancio
36. Lison
37. Piave Malanotte
39. Montello Rosso or Montello
40. Bagnoli Friularo  
or Friularo di Bagnoli





























## D.O.C.






































2. Arcole
3. Bagnoli or Bagnoli di Sopra
4. Bardolino
5. Custoza
6. Breganze
7. Colli Berici
9. Colli Euganei
10. Gambellara
11. Garda
12. Lessini Durello
13. Lison Pramaggiore
14. Lugana


























15. Merlara
16. Montello Colli Asolani
17. Piave
19. San Martino della Battaglia
20. Soave
21. Valdadige
22. Valpolicella
23. Vicenza
26. Corti Benedettine  
del Padovano
27. Riviera del Brenta
28. Valdadige Terradeiforti  
or Terradeiforti
31. Prosecco  
(in the areas of Belluno,  
Padova, Treviso,  
Vicenza, Venezia)

32. Valpolicella Ripasso
38. Venezia
41. Monti Lessini  
• Vigneti della Serenissima  
(in the areas of Belluno,  
Padova, Treviso, Vicenza, Verona)



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
AMARONE DELLA VALPOLICELLA					Corvina Veronese (from 45% to 95%), Rondinella (from 5% to 30%).*
BAGNOLI FRIULARO OR FRIULARO DI BAGNOLI					Raboso (min. 90%).*
BARDOLINO SUPERIORE					Corvina Veronese (from 35% all'80%), Rondinella (from 10% to 40%), Molinara (max. 15%).*
ASOLO PROSECCO OR COLLI ASOLANI PROSECCO					Glera (min. 85%).*
COLLI DI CONEGLIANO					<b>White:</b> Manzoni Bianco (min. 30%), Pinot Bianco and/or Chardonnay (min. 30%) or Glera (min. 30%), Verdiso (min. 20%), Boschera (min. 25%). <b>Red:</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino and Merlot (min. 10%), Incrocio Manzoni 2.15 and/or Refosco dal Peduncolo Rosso (max. 20%) or Marzemino (min. 95%).*
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO					Moscato Giallo (min. 95%).*
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO					Glera (min. 85%).*
LISON					Tai (min. 85%).*
MONTELO ROSSO OR MONTELO					Cabernet Sauvignon (from 40% to 70%), Merlot and/or Cabernet Franc and/or Carmenère (from 30% to 60%).*
PIAVE MALANOTTE					Raboso Piave (min. 70%), Raboso Veronese (max. 30%).*
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA					Corvina Veronese (from 45% to 95%), Rondinella (from 5% to 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%) *
ARCOLE					<b>White:</b> Garganega (min. 50%), Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Sauvignon and/or Chardonnay (max. 50%). <b>Red:</b> Merlot (min. 50%) Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Carmenère (max. 50%).*
BAGNOLI OR BAGNOLI DI SOPRA					<b>White:</b> Chardonnay (min. 30%), min. 20% Friulano and/or Sauvignon (min. 30%), Raboso Piave and/or Raboso Veronese (min. 10%), Marzemina Bianca. <b>Rosé:</b> Raboso Piave and/or Raboso Veronese (min. 50%), Merlot (max. 40%). <b>Red:</b> Merlot (from 15% to 60%) Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Carmenere (min. 25%), Raboso Piave and/or Raboso Veronese (max. 15%), Refosco dal Peduncolo Rosso, Corbina, Cavrara, Turchetta.*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
BARDOLINO					<b>Red and Rosé:</b> Corvina Veronese (from 35% all'80%), Rondinella (from 10% to 40%), Molinara (max. 15%).*
CUSTOZA OR BIANCO DI CUSTOZA					Trebbiano Toscano (from 10% to 45%), Garganega (from 20% to 40%), Trebbianello (from 5% to 30%), Bianca Fernanda (max. 30%), Malvasia and/or Riesling Italico and/or Pinot Bianco and/or Chardonnay and/or Manzoni Bianco (max. 30%).*
BREGANZE					<b>White:</b> Tai (min. 50%), Pinot Bianco and/or Chardonnay and/or Vespaiola and/or Sauvignon and/or Pinot Grigio (max. 50%), Pinot Nero. <b>Red:</b> Merlot (min. 50%), Marzemino and/or Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Pinot Nero and/or Carmenère (max. 50%).*
COLLI BERICI					<b>White:</b> Garganega (min. 50%) or Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco and/or Pinot Nero (max. 50%), Tai, Manzoni Bianco. <b>Red and Rosé:</b> Merlot (min. 50%), Pinot Nero, Tai Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère.*
COLLI EUGANEI					<b>White:</b> Garganega (min. 30%), Tai and/or Sauvignon (min. 30%), Moscato Bianco and/or Moscato Giallo (from 5% to 10%), Serprino, Chardonnay, Pinello, Manzoni Bianco. <b>Red:</b> Merlot (from 40% all'80%), Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Carmènère (from 20 to 60%), Raboso Piave and/or Raboso Veronese (max. 10%), Carmenere.*
CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO					<b>White:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Chardonnay and/or Sauvignon (max. 50%), Tai, Moscato Giallo. <b>Red and Rosé:</b> Merlot (from 60% to 70%), Raboso Piave and/or Veronese (min. 10%), Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Carmenère and/or Refosco (max. 30%).*
GAMBELLARA					Garganega (min. 80%), Pinot Bianco, Chardonnay and Trebbiano di Soave (max. 20%).*
GARDA					<b>White:</b> Riesling and/or Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Riesling, Riesling Italico, Cortese, Sauvignon. <b>Red and Rosé:</b> Gropello Gentile, Gropello di S. Stefano, Gropello Mocasina (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Corvina.*
LESSINI DURELLO					Durella (min. 85%).*
LISON PRAMAGGIORE					<b>White:</b> Tai (from 50% to 70%) or Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). <b>Red:</b> Merlot (from 50% to 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbech, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
LUGANA					Trebbiano di Soave (min. 90%).*
MERLARA					<b>White:</b> Friulano (from 50% to 70%), Tai, Malvasia Istriana. <b>Red:</b> Merlot (from 50% to 70%), Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Carmenère (max. 50%), Marzemino.*
MONTELLO COLLI ASOLANI					<b>White:</b> Chardonnay (from 40% to 70%), Glera and/or Manzoni Bianco and/or Pinot Bianco and/or Bianchetta (from 30% to 60%), Pinot Grigio. <b>Red:</b> Cabernet Sauvignon (from 40% to 70%), Merlot and/or Cabernet Franc and/or Carmenère (from 30% to 60%), Recantina.*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
MONTI LESSINI OR LESSINI					Chardonnay (from 50% to 100%) or Durella (from 85% to 100%), Pinot Nero, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay (max. 15%), Pinot Nero.*
PIAVE					<b>White:</b> Manzoni Bianco, Tai, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano, Chardonnay, (min. 85%). <b>Red:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Pieve, Raboso Veronese.*
PROSECCO					Glera (min. 85%), Verdiso and/or Bianchetta Trevigiana and/or Perera and/or Glera Lunga and/or Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Pinot Nero (max. 15%).*
RIVIERA DEL BRENTA					<b>White:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Chardonnay (max. 50%) or Chardonnay (min. 60%), Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Chardonnay and/or Friulano (max. 40%). <b>Red and Rosé:</b> Merlot (max. 50%), Raboso Pieve and/or Raboso Veronese and/or Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Carmenère and/or Refosco (max. 50%).*
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA					Friulano (min. 80%).*
SOAVE					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
VALDADIGE TERRADEFORTI OR TERRADEFORTI					<b>White:</b> Pinot Grigio (min. 85%). <b>Red:</b> Enantio or Casetta (min. 85%).*
VALPOLICELLA					Corvina Veronese (from 45% to 95%), Rondinella (from 5% to 30%).*
VALPOLICELLA RIPASSO					Corvina Veronese (from 45% to 95%), Rondinella (from 5% to 30%).*
VENEZIA					<b>White:</b> Verduzzo Friulano and/or Verduzzo Trevigiano and/or Glera (min. 50%), Chardonnay, Pinot Grigio. <b>Red and Rosé:</b> Raboso Pieve and/or Raboso Veronese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
VICENZA					<b>White:</b> Garganega (min. 50%), Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato Bianco and Giallo, Riesling Renano and Italcio. <b>Red and Rosé:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Raboso Veronese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere.*
VIGNETI DELLA SERENISSIMA					Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Nero (min. 85%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.



# FRIAUL JULISCH-VENETIEN

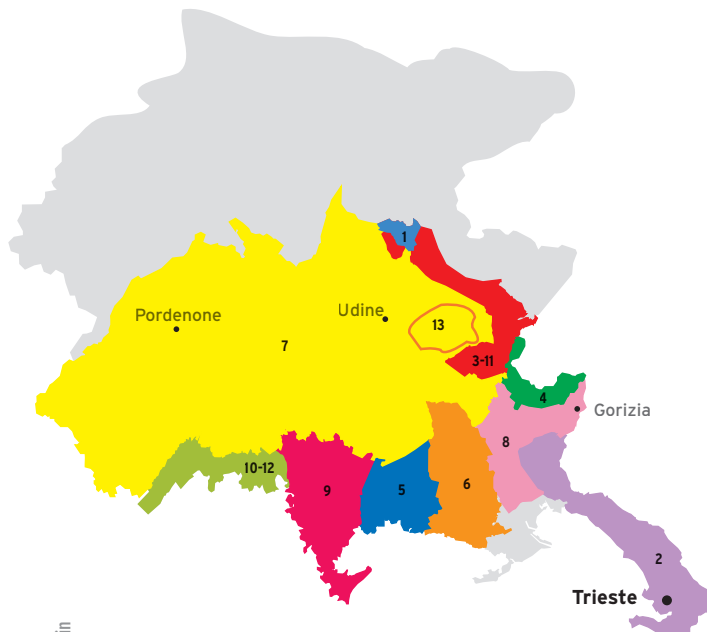


## D.O.C.G.

































1. Ramandolo
11. Colli Orientali del Friuli Picolit
12. Lison
13. Rosazzo

## D.O.C.

2. Carso or Kars
  3. Friuli Colli Orientali
  4. Collio Goriziano or Collio
  5. Friuli Annia
  6. Friuli Aquileia
  7. Friuli Grave
  8. Friuli Isonzo or Isonzo del Friuli
  9. Friuli Latisana
  10. Lison Pramaggiore
  - Prosecco
- (in the areas of Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste)



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
RAMANDOLO					Verduzzo Friulano (100%).
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT					Picolit (min. 85%).*
LISON					Tai (min. 85%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
ROSAZZO					Friulano (min. 50%) Sauvignon (from 20% to 30%), Pinot Bianco and/or Chardonnay (from 20% to 30%), Ribolla Gialla (max. 10%).*
CARSO OR KARS					Terrano (min. 70%).*
FRIULI COLLI ORIENTALI					<b>White:</b> Chardonnay, Malvasia Istriana, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico (min. 85%). <b>Red:</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pignolo, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco Nostrano, Schioppettino, Tazzelenghe (min. 85%).*
COLLIO GORIZIANO OR COLLIO					<b>White:</b> Chardonnay and/or Malvasia Istriana and/or Pinot Bianco and/or Picolit and/or Pinot Grigio and/or Riesling Italico and/or Sauvignon and/or Friulano (min. 85%), Müller Thurgau and/or Traminer Aromatico (max. 15%), Ribolla Gialla. <b>Red:</b> Merlot and/or Cabernet Sauvignon and/or Cabernet Franc and/or Pinot Nero (min. 85%).*
FRIULI ANNIA					<b>White:</b> Friulano and/or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Verduzzo Friulano and/or Sauvignon and/or Chardonnay and/or Malvasia Istriana and/or Traminer Aromatico (min. 90%). <b>Red and Rosé:</b> Merlot and/or Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Refosco dal Peduncolo Rosso and/or (min. 90%).*
FRIULI AQUILEIA					<b>White:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Verduzzo Friulano and/or Sauvignon, and/or Chardonnay and/or Malvasia Istriana (max. 50%), Traminer Aromatico, Riesling Italico, Müller Thurgau, Riesling Renano. <b>Rosé:</b> Merlot and/or Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Refosco Nostrano and/or Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%). <b>Red:</b> Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 50%), Merlot and/or Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Refosco Nostrano (max. 50%).*
FRIULI GRAVE					<b>White:</b> Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Nero or Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano, Pinot Nero (min. 95%). <b>Red and Rosé:</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Merlot, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, (min. 95%).*
FRIULI ISONZO OR ISONZO DEL FRIULI					<b>White:</b> Chardonnay and/or Malvasia and/or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Riesling Italico and/or Riesling Renano and/or Sauvignon and/or Verduzzo and/or Tocai Friulano and/or Malvasia Istriana and/or Moscato Giallo and/or Traminer aromatico and/or Verduzzo Friulano (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Pinot Nero and/or Franconia and/or Schioppettino and/or Refosco dal Peduncolo Rosso and/or Pignolo, Moscato Rosa (min. 85%).*
FRIULI LATISANA					<b>White:</b> Tocai Friulano (min. 60%), Chardonnay and/or Pinot Bianco (max. 30%) or Pinot Grigio, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico, Sauvignon, Malvasia, Riesling, Pinot Nero (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Merlot (min. 60%), Cabernet Sauvignon and/or Cabernet Franc and/or Carmenere (max. 30%) or Refosco dal Peduncolo Rosso, Franconia (min. 85%).*
LISON PRAMAGGIORE					<b>White:</b> Tai (from 50% to 70%) or Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Merlot (from 50% to 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
PROSECCO					Glera (min. 85%), Verdiso and/or Bianchetta Trevigiana and/or Perera and/or Glera Lunga and/or Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Pinot Nero (max. 15%).*

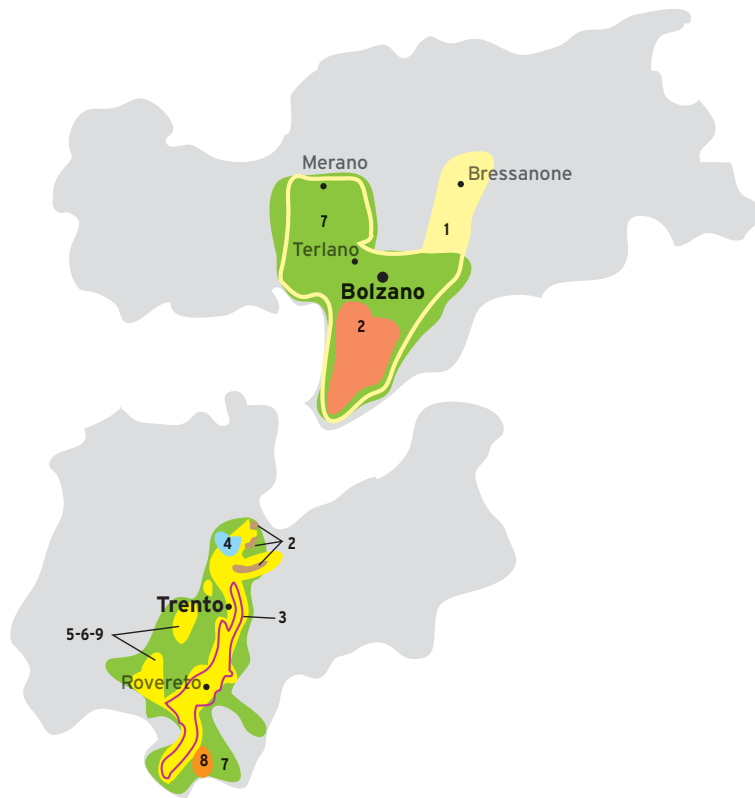
\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.




















# TRENTINO-ALTO ADIGE



## D.O.C.

1. Alto Adige
2. Caldaro or Lago di Caldaro
3. Casteller
4. Teroldego Rotaliano
5. Trentino
6. Trento
7. Valdadige
8. Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
9. Trentino Superiore



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
ALTO ADIGE					<b>White:</b> Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio (min. 75%), Müller Thurgau and/or Sauvignon and/or Riesling and/or Sylvaner and/or Traminer Aromatico and/or Kerner (max. 25%), Silvaner, Moscato Giallo, Malvasia. <b>Rosé:</b> Lagrein, Merlot, Moscato Rosa (min. 85%). <b>Red:</b> Cabernet or Cabernet Sauvignon or Cabernet Franc (min. 85%), Lagrein, Merlot, Pinot Nero, Schiava or Schiava Grossa or Schiava Gentile, Schiava Grigia.*
CALDARO OR LAGO DI CALDARO					Schiava Grossa and/or Schiava Gentile and Schiava Grigia (min.85%).*
VALDADIGE					<b>White:</b> Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Riesling Italico and/or Müller Thurgau and/or Chardonnay (min. 20%), Trebbiano Toscano, Nosiola, Sauvignon and Garganega (max. 80%). <b>Red and Rosé:</b> Enantio and/or Schiava (min. 50%), Merlot and/or Pinot Nero and/or Lagrein and/or Teroldego and/or Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon (max. 50%).*
CASTELLER					Merlot (min.50%), Schiava Grossa and/or Schiava Gentile and/or Enantio and/or Lagrein and/or Teroldego (max 50%).*
TEROLDEGO ROTALIANO					<b>Red and Rosé:</b> Teroldego (100%).
TRENTINO					<b>White:</b> Chardonnay and/or Pinot Bianco (min. 80%), Sauvignon and/or Müller Thurgau and/or Manzoni Bianco (max. 20%), Moscato Giallo, Nosiola, Pinot Grigio, Riesling Italico, Riesling Renano, Sauvignon, Traminer. <b>Rosé:</b> Enantio and/or Schiava and/or Teroldego and/or Lagrein (max. 70% di almeno 2 vitigni). <b>Red:</b> Moscato Rosa Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Lagrein, Marzemino, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
TRENTINO SUPERIORE					<b>White:</b> Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio (min. 85%), Moscato Giallo, Müller Thurgau, Nosiola, Riesling, Sauvignon, Traminer Aromatico. <b>Red:</b> Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Carmenère and/or Merlot (min. 85%), Moscato Rosa, Lagrein, Marzemino, Merlot, Pinot Nero, Rebo.*
TRENTO					Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Pinot Nero and/or Meunier.
VALDADIGE TERRADEIFORTI OR TERRADEIFORTI					<b>White:</b> Pinot Grigio (min. 85%). <b>Red:</b> Enantio or Casetta (min. 85%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.

# EMILIA ROMAGNA

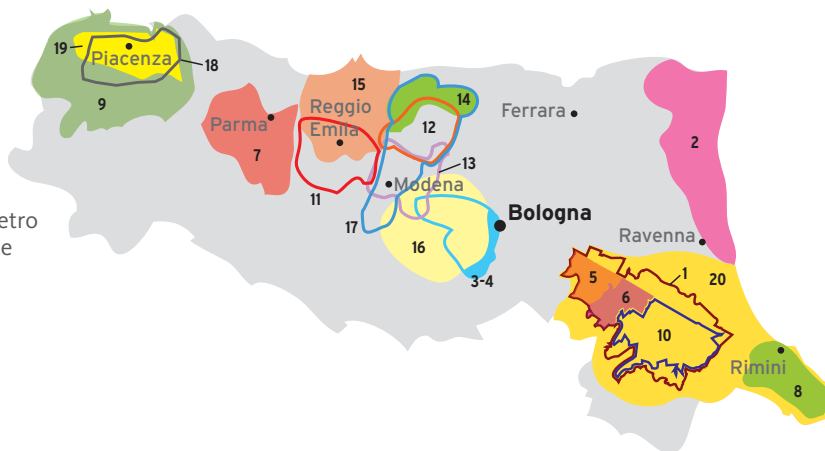


































## D.O.C.G.


























1. Romagna Albana
4. Colli Bolognesi Classico Pignoletto

## D.O.C.

2. Bosco Eliceo
3. Colli Bolognesi
5. Colli d'Imola
6. Colli di Faenza
7. Colli di Parma
8. Colli di Rimini
9. Colli Piacentini
10. Colli Romagna Centrale
11. Colli di Scandiano and di Canossa
12. Lambrusco di Sorbara
13. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
14. Lambrusco Salamino di Santa Croce
15. Reggiano
16. Reno
17. Modena or Di Modena
18. Ortrugo
19. Gutturino
20. Romagna



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO					Pignoletto (min. 95%).*
ROMAGNA ALBANA					Albana (min. 95%).*
BOSCO ELICEO					<b>White:</b> Trebbiano Romagnolo (min. 70%), Sauvignon and/or Malvasia di Candia (max. 30), Sauvignon. <b>Red:</b> Fortana and/or Merlot (min. 85%).*
COLLI BOLOGNESI					<b>White:</b> Sauvignon, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling Italico, Chardonnay (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
COLLI DI FAENZA					<b>White:</b> Chardonnay (from 40% to 60%), Pignoletto and/or Pinot Bianco and/or Sauvignon and/or Trebbiano Romagnolo (from 40% to 60%). <b>Red and Rosé:</b> Cabernet Sauvignon (from 40% to 60%), Ancellotta and/or Ciliegliolo and/or Merlot and/or Sangiovese (from 40% to 60%).*
COLLI D'IMOLA					<b>White:</b> Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay (min. 85%). <b>Red:</b> Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
COLLI DI PARMA					<b>White:</b> Pinot Nero and/or Chardonnay and/or Pinot Bianco or Malvasia di Candia, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio (min. 85%). <b>Red:</b> Barbera (from 60% to 75%), Bonarda and/or Croatina (from 25% to 40%), Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Bonarda (min.85%), Lambrusco Maestri (max. 15%).*
COLLI DI RIMINI					<b>White:</b> Trebbiano Romagnolo (from 50% to 70%), Biancame and/or Mostosa (from 30% to 50%), Pignoletto and/or Chardonnay and/or Riesling Italico and/or Sauvignon and/or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Müller Thurgau (max. 15%). <b>Red:</b> Sangiovese (from 60% to 75%), Cabernet Sauvignon (from 15% to 25%), Merlot and/or Barbera and/or Ciliegliolo and/or Terrano and/or Montepulciano and/or Ancellotta (max. 25%).*
COLLI DI SCANDIANO AND DI CANOSSA					<b>White:</b> Spergola (min. 85%), Malvasia di Candia and/or Trebbiano Romagnolo and/or Pinot Grigio and/or Pinot Bianco (max. 15%), Malvasia di Candia (max. 5%), Sauvignon or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio and/or Pinot Nero (min. 15%). <b>Red and Rosé:</b> Lambrusco and/or Lambrusco Grasparossa (min. 85%), Lambrusco Marani and/or Lambrusco Montericco and/or Ancellotta and/or Malbo Gentile and/or Croatina (max. 15%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Marzemino, Sgavetta.*
COLLI PIACENTINI					<b>White:</b> Malvasia di Candia and Moscato Bianco (from 20% to 50%), Ortrugo and Trebbiano Romagnolo (from 20% 50%), Bervedino and/or Sauvignon (max. 30%) or Malvasia di Candia Aromatica (from 20% to 50%), Ortrugo and Trebbiano Romagnolo (from 20% to 65%) or Ortrugo (from 35% to 65%), Malvasia di Candia Aromatica and Moscato Bianco (from 10% to 20%), Sauvignon and Trebbiano Romagnolo (from 15% to 30%) or Pinot Nero (min. 85%) and Chardonnay (max. 15%) or Santa Maria and Melara (min. 60%), Bervedino and/or Ortrugo and/or Trebbiano Romagnolo (max. 40%) or Malvasia di Candia Aromatica and/or Ortrugo and/or Trebbiano Romagnolo and/or Marsanne (min. 85%). <b>Red:</b> Pinot Nero and/or Barbera and/or Croatina (min. 60%), Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (min. 85%).*
COLLI ROMAGNA CENTRALE					<b>White:</b> Chardonnay (from 50% to 60%), Bombino and/or Sauvignon and/or Trebbiano and/or Pinot Bianco (from 40% to 50%). <b>Red and Rosé:</b> Cabernet Sauvignon (from 50% to 60%), Sangiovese and/or Merlot and/or Barbera and/or Ciliegliolo (from 40% to 50%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
GUTTURNIO					Barbera (from 55% to 70%), Croatina (from 30% to 45%).*
LAMBRUSCO DI SORBARA					<b>Red and Rosé:</b> Lambrusco di Sorbara (min. 60%), Lambrusco Salamino (max. 40%), other Lambruschi (max. 15%).*
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO					<b>Red and Rosé:</b> Lambrusco Grasparossa (min. 85%), other Lambruschi and/or Malbo Gentile (max. 15%).*
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE					<b>Red and Rosé:</b> Lambrusco Salamino (min. 85%), other Lambruschi and/or Ancelotta and/or Fortana (max. 15%).*
MODENA OR DI MODENA					<b>White:</b> Montuni and/or Pignoletto and/or Trebbiano (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Lambrusco Grasparossa and/or Lambrusco Salamino and/or Lambrusco di Sorbara and/or Lambrusco Marani and/or Lambrusco Maestri and/or Lambrusco Montericco and/or Lambrusco Oliva and/or Lambrusco a foglia frastagliata (min. 30%), Ancelotta and/or Fortana (max. 15%).*
ORTRUGO					Ortrugo (min. 90%).*
REGGIANO					<b>White:</b> Lambrusco Marani and/or Lambrusco Salamino and/or Lambrusco Montericco and/or Lambrusco Maestri and/or Lambrusco di Sorbara and/or Malbo Gentile (100%). <b>Red:</b> Ancelotta (from 30% to 60%), Lambrusco di Sorbara and/or Malbo Gentile and/or Lambrusco Maestri and/or Lambrusco Grasparossa and/or Sangiovese and/or Merlot and/or Cabernet Sauvignon and/or Marzemino and/or Lambrusco Oliva and/or Lambrusco Viadanese and/or Lambrusco a foglia frastagliata and/or Fogarina, Malbo Gentile, Lambrusco Barghi.*
RENO					Albana and/or Trebbiano Romagnolo (min. 40%) or Montù and Pignoletto (min. 85%).*
ROMAGNA					<b>White:</b> Albana (min. 95%) or Bombino Bianco (min. 85%) or Trebbiano Romagnolo (min. 85%). <b>Red:</b> Sangiovese (from 85% to 95%) or Cagnina (min. 85%).*





# MARKEN






























## D.O.C.G.








1. Conero
2. Vernaccia di Serrapetrona
18. Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
19. Verdicchio di Matelica Riserva
20. Offida

## D.O.C.

3. Bianchetto del Metauro
4. Colli Maceratesi
5. Colli Pesaresi
6. Esino
7. Falerio dei Colli Ascolani or Falerio
8. Lacrima di Morro d'Alba
9. Terre di Offida
10. Rosso Conero
11. Rosso Piceno or Piceno
12. Verdicchio dei Castelli di Jesi
13. Verdicchio di Matelica
14. Serrapetrona
15. I Terreni di Sanseverino
16. Pergola
17. San Ginesio



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
CONERO					Montepulciano (min. 85%), Sangiovese (max. 15%).*
VERNACCIA DI SERRAPETRONA					Vernaccia Nera (min. 85%).*
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA					Verdicchio (min. 85%).*
VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA					Verdicchio (min. 85%).*
OFFIDA					<b>White:</b> Passerina or Pecorino (min. 85%). <b>Red:</b> Montepulciano (min. 85%).*
BIANCHELLO DEL METAURO					Bianchetto (min. 95%), Malvasia Toscana (max. 5%).*
COLLI MACERATESI					<b>White:</b> Macerato (min. 70%), Incrocio Bruni 54 and/or Pecorino and/or Trebbiano Toscano and/or Verdicchio and/or Chardonnay and/or Sauvignon and/or Malvasia Bianca Lunga and/or Grechetto, Ribona. <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Cilieggiolo and/or Lacrima and/or Merlot and/or Montepulciano and/or Vernaccia Nera (max. 50%).*
COLLI PESARESI					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Verdicchio and/or Biancame and/or Pinot Grigio and/or Pinot Nero and/or Riesling Italico and/or Chardonnay and/or Sauvignon and/or Pinot Bianco (min. 75%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 70%).*
ESINO					<b>White:</b> Verdicchio (min. 50%). <b>Red:</b> Sangiovese and/or Montepulciano (min. 60%).*
FALERIO DEI COLLI ASCOLANI OR FALERIO					Trebbiano Toscano (from 20% to 50%), Passerina (from 10% to 30%), Pecorino (from 10% to 30%).*
I TERRENI DI SAN SEVERINO					Vernaccia Nera (min. 50%) or Montepulciano (min. 60%).*
LACRIMA DI MORRO D'ALBA					Lacrima (min. 85%).*
PERGOLA					<b>Red and Rosé:</b> Aleatico (min. 60%).*
ROSSO CONERO					Montepulciano (min. 85%).*
ROSSO PICENO OR PICENO					Montepulciano (from 35% all'85%), Sangiovese (from 15% to 50%).*
SAN GINESIO					Sangiovese (min. 50%), Vernaccia Nera and/or Cabernet Sauvignon and/or Cabernet Franc and/or Merlot and/or Cilieggiolo (min. 35%) or Aleatico (min. 85%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
SERRAPETRONA					Vernaccia Nera (min. 85%).*
TERRE DI OFFIDA					Passerina (min. 85%).*
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI					Verdicchio (min. 85%).*
VERDICCHIO DI MATELICA					Verdicchio (min. 85%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.





# TOSKANA “ANTIQUE HEART”

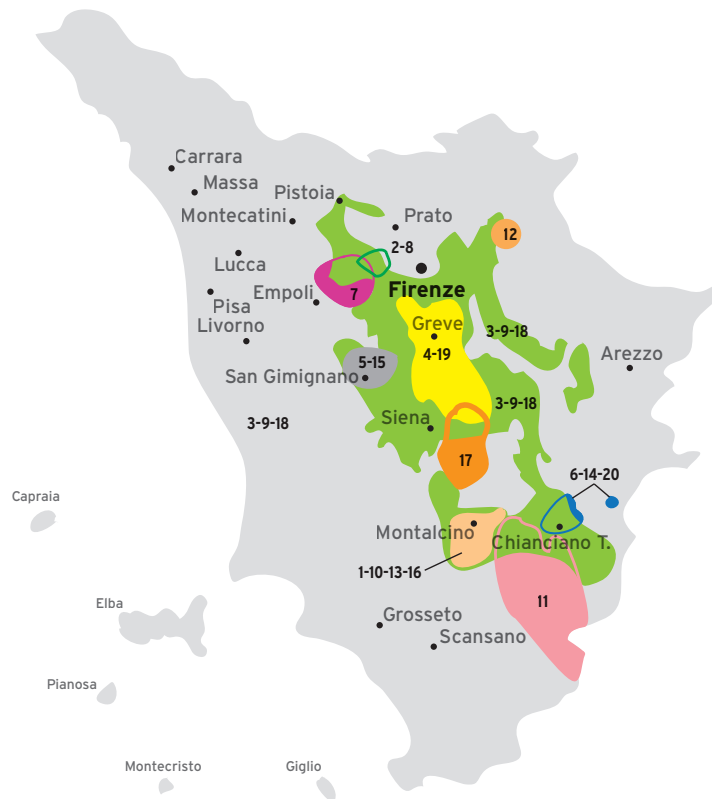





























## D.O.C.G.






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. Bianco dell'Empolese
8. Barco Reale di Carmignano
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 Montepulciano



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
BRUNELLO DI MONTALCINO					Sangiovese (100%).
CARMIGNANO					Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon (from 10% to 20%), Trebbiano Toscano and/or Canaiolo Bianco and/or 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%).*
BIANCO DELL'EMPOLESE					Trebbiano Toscano (min. 60%).*
BARCO REALE DI CARMIGNANO					<b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon (from 10% to 20%), Trebbiano Toscano and/or Malvasia and/or Canaiolo Bianco (max. 10%).*
COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%).*
MOSCADELLO DI MONTALCINO					Moscato Bianco (min. 85%).*
ORCIA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%).*
POMINO					<b>White:</b> Pinot Bianco and/or Chardonnay and/or Pinot Grigio (min. 70%), Trebbiano Toscano. <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%), Pinot Nero and/or Merlot (max. 50%).*
ROSSO DI MONTALCINO					Sangiovese (100%).
ROSSO DI MONTEPULCIANO					Sangiovese (min. 70%).*
SAN GIMIGNANO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 30%), Malvasia del Chianti (max. 50%), Vernaccia di San Gimignano (max. 20%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Syrah and/or Pinot Nero (max. 40%).*
SANT'ANTIMO					<b>White:</b> Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio (min. 85%). <b>Red:</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
VAL D'ARZIA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Malvasia Bianca Lunga (from 30% to 50%), Chardonnay, Grechetto, Pinot Bianco, Sauvignon, Vermentino. <b>Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
VIN SANTO DEL CHIANTI					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Malvasia (min. 70%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%).*
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Malvasia (min. 60%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 80%).*
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO					<b>White:</b> Malvasia Bianca and/or Grechetto and/or Trebbiano Toscano (min. 70%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.



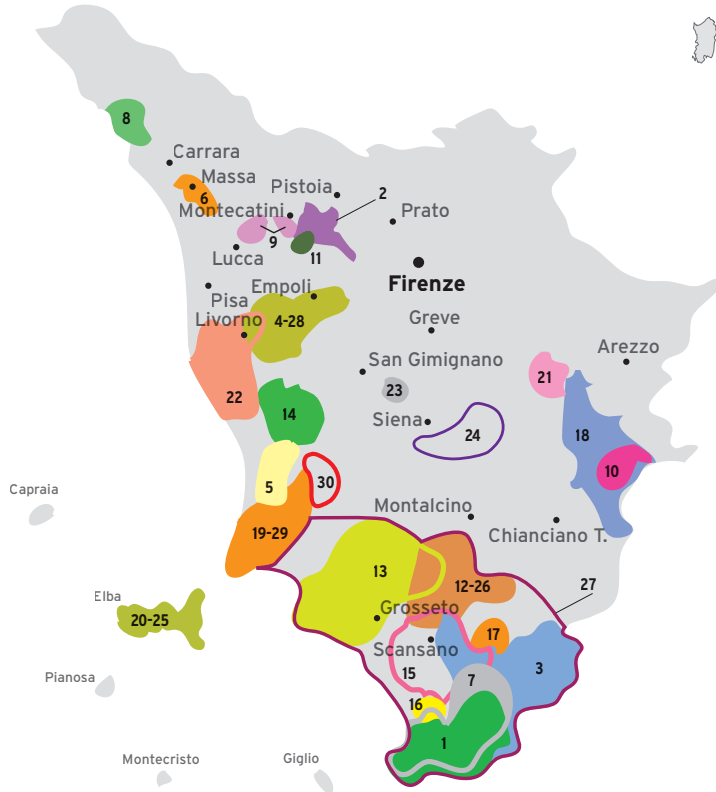
# TOSKANA

## D.O.C.G.






























- 15. Morellino di Scansano
- 25. Elba Aleatico Passito
- 26. Montecucco Sangiovese
- 29. Val di Cornia Rosso
- 30. Suvereto








































## D.O.C.

- 1. Ansonica Costa dell'Argentario
- 2. Valdinievole
- 3. Bianco di Pitigliano
- 4. San Torpè
- 5. Bolgheri or Bolgheri Sassicaia
- 6. Candia dei Colli Apuani
- 7. Capalbio
- 8. Colli di Luni
- 9. Colline Lucchesi
- 10. Cortona
- 11. Montecarlo
- 12. Montecucco
- 13. Monteregio di Massa Marittima
- 14. Montescudaio
- 16. Parrina
- 17. Sovana
- 18. Valdichiana
- 19. Val di Cornia
- 20. Elba
- 21. Val d'Arno di Sopra
- 22. Terratico di Bibbona
- 23. Terre di Casole
- 24. Grance Senesi
- 27. Maremma Toscana
- 28. Terre di Pisa





Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
MORELLINO DI SCANSANO					Sangiovese (min. 85%).*
ELBA ALEATICO PASSITO					Aleatico (100%).
SUVERETO					Cabernet Sauvignon and/or Merlot (100%).
VAL DI CORNIA ROSSO					Sangiovese (min. 40%), Cabernet Sauvignon and Merlot (max. 60%).*
MONTECUCCO SANGIOVESE					Sangiovese (min. 90%).*
ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO					Ansonica (min. 85%).*
VALDINIEVOLE					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 70%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 35%), Canaiolo Nero (min. 20%).*
BIANCO DI PITIGLIANO					Trebbiano Toscano (from 40% to 100%), Greco and/or Malvasia Bianca Lunga and/or Verdello and/or Grechetto and/or Ansonica and/or Viognier and/or Chardonnay and/or Sauvignon and/or Pinot Bianco and/or Riesling Italico (max. 60%).*
SAN TORPÈ					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Sauvignon, Vermentino or Trebbiano Toscano and/or Malvasia Bianca Lunga, (max. 100%). <b>Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%).*
BOLGHERI OR BOLGHERI SASSICAIA					<b>White:</b> Vermentino (max. 70%), Sauvignon (max. 40%), Trebbiano Toscano (max. 40%). <b>Red and Rosé:</b> Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Cabernet Franc (from 0 to 100%), Syrah and/or Sangiovese (max. 50%).*
CANDIA DEI COLLI APUANI					<b>White:</b> Vermentino (min. 70%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (from 60% all'80%), Merlot (max. 20%), Vermentino Nero, Barsaglina.*
CAPALBIO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%) or Vermentino (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%) or Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
COLLI DI LUNI					<b>White:</b> Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (from 25% to 40%), Albarola. <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%).*
COLLINE LUCCHESI					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 40% all'80%), Greco and/or Grechetto and/or Vermentino and/or Malvasia del Chianti and/or Chardonnay and/or Sauvignon (from 10% to 60%). <b>Red:</b> Sangiovese (from 45% all'80%), Canaiolo and/or Ciliegliolo and/or Merlot and/or Syrah (from 10% to 50%).*
CORTONA					<b>White:</b> Chardonnay, Grechetto, Sauvignon (min. 85%) or Trebbiano Toscano and/or Grechetto and/or Malvasia Bianca (min. 70%). <b>Red:</b> Syrah (from 50% to 60%), Merlot (from 10% to 20%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
MONTECARLO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 30% to 60%), Sémillon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Vermentino, Sauvignon and Roussanne (from 40% to 70%). <b>Red:</b> Sangiovese (from 50% to 75%), Canaiolo Nero and/or Merlot and/or Syrah (from 15% to 40%), Ciliegliolo and/or Colorino and/or Malvasia Nera di Lecce and/or Brindisi and/or Cabernet Sauvignon and/or Cabernet Franc (from 10% to 30%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
MONTECUCCO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Vermentino (min. 40%) or Malvasia Bianca and/or Grechetto Bianco and/or Trebbiano Toscano (min. 70%). <b>Rosato:</b> Sangiovese and/or Cilieggiolo (min. 60%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 70%).*
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Vermentino (min. 50%), Viognier. <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%).*
MONTESCUDAIO					<b>White:</b> Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, (min. 85%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
PARRINA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 10% to 30%), Ansonica (from 30% to 50%), Vermentino (from 20% to 40%), Chardonnay and/or Sauvignon (max. 20%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
SOVANA					Sangiovese (min. 50%), Merlot, Aleatico.*
VALDICHIANA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 20%), Chardonnay and/or Pinot Bianco and/or Grechetto and/or Pinot Grigio (max. 80%) or Trebbiano Toscano and/or Malvasia Bianca (min. 50%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (max. 50%), Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Syrah (min. 50%).*
VAL DI CORNIA					<b>White:</b> Vermentino (max. 50%), Trebbiano Toscano and/or Ansonica and/or Viognier and/or Malvasia Bianca Lunga (max. 50%) or Ansonica (min. 85%).* <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon and/or Merlot (max. 50%), Cilieggiolo oppure Aleatico (100%).
ELBA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 10% to 70%), Ansonica and/or Vermentino (from 10% to 70%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 60%).*
VAL D'ARNO DI SOPRA					<b>White:</b> Chardonnay (from 40% all'80%), Malvasia Bianca Lunga (max. 30%), Trebbiano Toscano (max. 20%) or Malvasia Bianca Lunga (from 40% all'80%), Chardonnay (max. 30%). <b>Rosé:</b> Merlot (from 40% 80%), Cabernet Sauvignon (max. 35%), Syrah (max. 35%). <b>Red:</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Sangiovese (min. 85%).*
TERRATICO DI BIBBONA					<b>White:</b> Vermentino (min. 50%), Trebbiano Toscano. <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 35%), Merlot (min. 35%), Cabernet Sauvignon, Syrah.*
TERRE DI CASOLE					<b>White:</b> Chardonnay (min. 50%), Trebbiano, Vermentino. <b>Red:</b> Sangiovese (from 60% all'80%).*
GRANCE SENESI					<b>White:</b> Trebbiano and/or Malvasia Bianca Lunga (min. 60%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 60%), Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.*
MAREMMA TOSCANA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Vermentino (min. 40%) or Trebbiano Toscano and/or Malvasia (100%), Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier. <b>Rosé:</b> Sangiovese and/or Cilieggiolo (min. 40%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 40%), Alicante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cilieggiolo, Merlot, Syrah.*
TERRE DI PISA					Sangiovese and/or Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Syrah (from 20% to 70%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.

# UMBRIEN








































## D.O.C.G.

1. Montefalco Sagrantino
2. Torgiano Rosso Riserva

## D.O.C.

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



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
MONTEFALCO SAGRANTINO					Sagrantino (100%).
TORGIANO ROSSO RISERVA					Sangiovese (min. 70%).*
AMELIA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia Toscana, Grechetto. <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%), Cilieggiolo, Merlot.*
ASSISI					<b>White:</b> Trebbiano (from 50 % to 70%), Grechetto (from 10% to 30%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (from 50% to 70%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (from 10% to 30%).*
COLLI ALTOTIBERINI					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero. <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
COLLI DEL TRASIMENO OR TRASIMENO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 40%), Grechetto and/or Pinot Bianco and/or Chardonnay and/or Pinot Grigio (min. 30%), Vermentino, Pinot Nero. <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 40%), Cilieggiolo and/or Gamay and/or Merlot and/or Cabernet (min. 30%).*
COLLI MARTANI					<b>White:</b> Trebbiano (min. 50%), Grechetto and/or Chardonnay and/or Pinot Nero, Grechetto di Todi, Sauvignon. <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Vernaccia Nera, Merlot.*
COLLI PERUGINI					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto and/or Chardonnay and/or Pinot Nero and/or Pinot Bianco and/or Pinot Grigio, Vermentino. <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
LAGO DI CORBARA					<b>White:</b> Grechetto and Sauvignon (min. 60%), Chardonnay, Vermentino. <b>Red:</b> Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Pinot Nero and/or Sangiovese (min. 70%).*
MONTEFALCO					<b>White:</b> Grechetto (min. 50%), Trebbiano Toscano (from 20% to 35%). <b>Red:</b> Sangiovese (from 60% to 70%), Sagrantino (from 10% to 15%).*
ORVIETO					Trebbiano Toscano and Grechetto (min. 60%).*
ROSSO ORVIETANO					Aleatico and/or Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon and/or Canaiolo and/or Cilieggiolo and/or Merlot and/or Montepulciano and/or Pinot Nero and/or Sangiovese (min. 70%).*
SPOLETO					Trebbiano Spoletino (min. 50%).*
TODI					<b>White:</b> Grechetto (min. 50%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%), Merlot.*
TORGIANO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 50% to 70%), Chardonnay and/or Pinot Nero, Riesling Italico (max. 50%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot.*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.

# LATIUM






































## D.O.C.G.
































- 7. Cesanese del Piglio
- 28. Cannellino di Frascati
- 29. Frascati Superiore

## D.O.C.

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



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
CESANESE DEL PIGLIO					Cesanese di Affile and/or Cesanese Comune (min. 90%).*
CANNELINO DI FRASCATI					Malvasia di Candia and/or Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Giallo and/or Greco and/or Bellone and/or Bombino Bianco (max. 30%).*
FRASCATI SUPERIORE					Malvasia di Candia and/or Malvasia del Lazio (max. 30%), Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Giallo and/or Greco and/or Bellone and/or Bombino Bianco (min. 70%).*
ALEATICO DI GRADOLI					Aleatico (95%).*
APRILIA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay (from 5% to 35%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet and/or Merlot (from 5% to 25%).*
ATINA					<b>White:</b> Semillon (min. 85%). <b>Red:</b> Cabernet Sauvignon and/or Cabernet Franc (min. 85%) oppure Cabernet Sauvignon (min. 50%), Syrah (10%), Merlot (10%), Cabernet Franc (10%).*
BIANCO CAPENA					Malvasia di Candia and/or Malvasia Puntinata and/or Malvasia del Lazio (max. 55%), Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Romagnolo and/or Trebbiano Giallo (max. 25%), Bellone and/or Bombino (max 20%).*
CASTELLI ROMANI					<b>White:</b> Malvasia di Candia and/or Malvasia Puntinata, Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Romagnolo and/or Trebbiano di Soave and/or Trebbiano Giallo and/or Trebbiano (max. 70%). <b>Red and Rosé:</b> Cesanese and/or Merlot and/or Montepulciano and/or Nero Buono and/or Sangiovese (min. 85%).*
CERVETERI					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia di Candia, Procanico (max. 35%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese and Montepulciano (60% di cui almeno il 25% di uno dei due vitigni), Merlot (max. 35%).*
CESANESE DI AFFILE OR AFFILE					Cesanese di Affile (min. 90%).*
CESANESE DI OLEVANO ROMANO					Cesanese di Affile and/or Cesanese Comune (min. 85%).*
CIRCEO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (min. 55%), Chardonnay (30%), Malvasia del Lazio (30%). <b>Red and Rosé:</b> Merlot (min. 55%), Sangiovese and Cabernet Sauvignon (max. 30%).*
COLLI ALBANI					Malvasia di Candia (max. 60%), Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Romagnolo and/or Trebbiano Giallo and/or Trebbiano di Soave (from 25% to 50%), Malvasia del Lazio or Malvasia Puntinata (from 5% to 45%).*
COLLI DELLA SABINA					<b>White:</b> Malvasia del Lazio (min. 50%), Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Giallo (from 5% to 35%). <b>Red:</b> Sangiovese (from 40% to 70%) and Montepulciano (from 15% to 40%).*
COLLI ETRUSCHI VITERBESI OR TUSCIA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 40% all'80%), Malvasia del Lazio and/or Malvasia Toscana, Procanico, Grechetto (max. 30%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (from 50% to 65%), Montepulciano, Merlot, Violone, Canaiolo (from 20% to 45%).*
COLLI LANUVINI					<b>White:</b> Malvasia di Candia and/or Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Verde and/or Trebbiano Giallo (min. 30%). <b>Red:</b> Merlot (min. 50%), Montepulciano and/or Sangiovese (min. 35%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
CORI					<b>White:</b> Bellone (min. 50%), Malvasia del Lazio (min. 20%), Greco (min. 15%). <b>Red:</b> Nero Buono (min. 50%), Montepulciano (min. 20%), Cesanese di Affile and/or Cesanese Comune (min. 15%).*
EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONI					Trebbiano Toscano (from 50% to 65%), Trebbiano Giallo (from 25% to 40%), Malvasia Bianca Lunga and/or Malvasia del Lazio (from 10% to 20%).*
FRASCATI					Malvasia di Candia and/or Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Giallo and/or Greco and/or Bellone and/or Bombino Bianco (max. 30%).*
GENAZZANO					<b>White:</b> Malvasia di Candia (min. 85%). <b>Red:</b> Cilieggiolo (min. 85%).*
MARINO					Malvasia di Candia or Malvasia del Lazio, Trebbiano Verde, Bellone, Greco, Bombino (min. 50%).*
MONTECOMPATRI COLONNA					Malvasia di Candia and/or Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano, Trebbiano Verde and Trebbiano Giallo (min. 30%).*
NETTUNO					<b>White:</b> Bellone (from 30% to 70%), Trebbiano Toscano (from 30% to 50%). <b>Rosé:</b> Sangiovese (min. 40%), Trebbiano Toscano (min. 40%). <b>Red:</b> Merlot (from 30% to 50%), Sangiovese (from 30% to 50%).*
ORVIETO					Trebbiano Toscano and Grechetto (min. 60%).*
ROMA					<b>White:</b> Malvasia del Lazio (min. 50%), Bellone and/or Bombino and/or Greco Bianco and/or Trebbiano Giallo and/or Trebbiano Verde (min. 35%). <b>Red and Rosé:</b> Montepulciano (min. 50%), Cesanese Comune and/or Cesanese di Affile and/or Sangiovese and/or Cabernet Sauvignon and/or Cabernet Franc and/or Syrah (min. 35%).*
TARQUINIA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Giallo (min. 50%), Malvasia di Candia and/or Malvasia del Lazio (max. 35%). <b>Red:</b> Sangiovese and Montepulciano (min. 60%, ciascuno min. 25%), Cesanese Comune (max. 25%).*
TERRACINA OR MOSCATO DI TERRACINA					Moscato di Terracina (min. 85%).*
VELLETRI					<b>White:</b> Malvasia di Candia and/or Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano, Trebbiano Verde and Trebbiano Giallo (min. 30%). <b>Red:</b> Sangiovese (from 10% to 45%), Montepulciano (from 30% to 50%), Cesanese Comune and/or Cesanese di Affile (min. 10%).*
VIGNANELLO					<b>White:</b> Trebbiano Giallo and/or Trebbiano Toscano (min. 70%), Malvasia di Candia and/or Malvasia del Chianti, Greco (max. 30%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 50%), Cilieggiolo (min. 40%).*
ZAGAROLO					Malvasia di Candia and/or Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano and/or Trebbiano Verde and/or Trebbiano Giallo (min. 30%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.





# ABRUZZEN

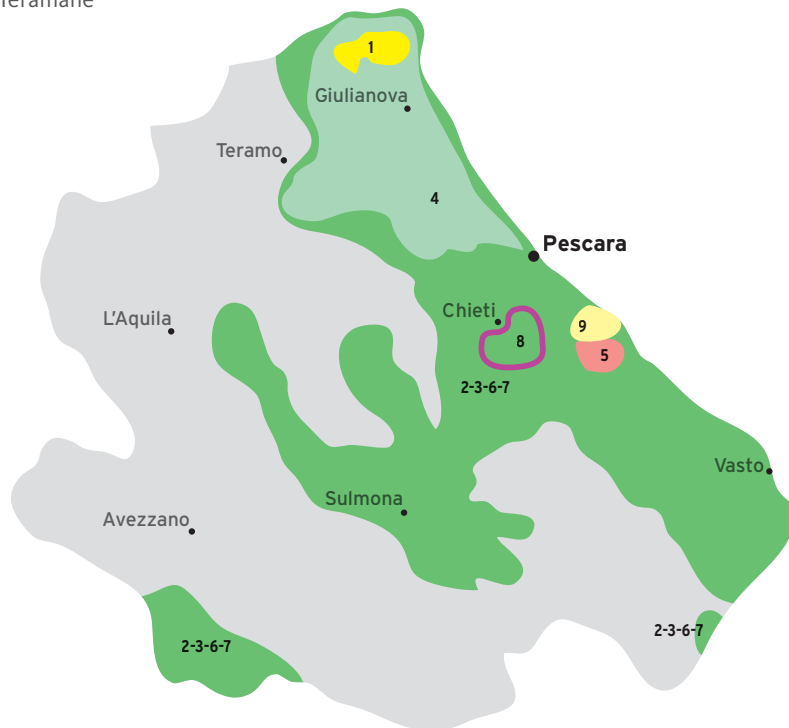




















## D.O.C.G.

4. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

## D.O.C.

1. Controguerra
2. Montepulciano d'Abruzzo
3. Trebbiano d'Abruzzo
5. Terre Tollesi or Tullum
6. Cerasuolo d'Abruzzo
7. Abruzzo
8. Villamagna
9. Ortona



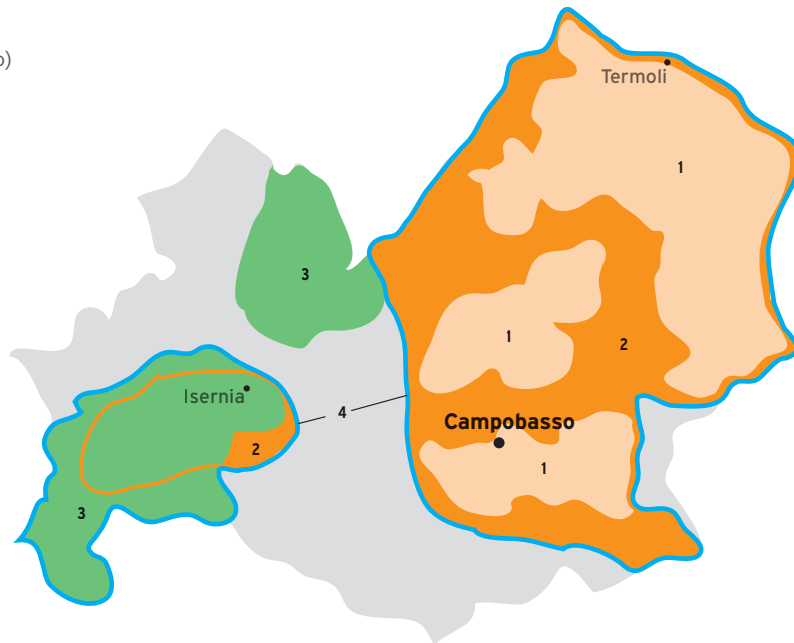
Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE					Montepulciano (min. 90%).*
ABRUZZO					<b>White:</b> Trebbiano Abruzzese and/or Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot Nero, Moscato, Riesling, Sauvignon, Traminer. <b>Red and Rosé:</b> Montepulciano (min. 80%) Pinot Nero.*
CERASUOLO D'ABRUZZO					Montepulciano (min. 85%).*
CONTROGUERRA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Abruzzese (min. 50%), Passerina (min. 10%), Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, Malvasia. <b>Red and Rosé:</b> Montepulciano (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO					Montepulciano (min. 85%).*
ORTONA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Abruzzese (min. 70%). <b>Red:</b> Montepulciano (min. 95%).*
TERRE TOLLES! OR TULLUM					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and/or Abruzzese (min. 75%), Chardonnay, Moscato, Malvasia, Falanghina, Passerina, Pecorino. <b>Red:</b> Montepulciano (min. 90%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese.*
TREBBIANO D'ABRUZZO					Trebbiano Abruzzese and/or Bombino Bianco and/or Trebbiano Toscano (min. 85%).*
VILLAMAGNA					Montepulciano (min. 95%).*













# MOLISE



## D.O.C.

1. Biferno
2. Molise or del Molise
3. Pentro d'Isernia
4. Tintilia del Molise  
(in the areas of Isernia and Campobasso)



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
BIFERNO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 60% to 70%). <b>Red and Rosé:</b> Montepulciano (from 70% all'80%), Aglianico (from 15% to 20%).*
MOLISE OR DEL MOLISE					<b>White:</b> Moscato Bianco, Chardonnay , Falanghina, Greco Bianco, Pinot Bianco, Sauvignon, Trebbiano, (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Montepulciano (min. 85%), Aglianico, Tintilia, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
PENTRO DI ISERNIA					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 60% to 70%), Bombino Bianco (from 30% to 40%). <b>Red and Rosé:</b> Montepulciano (from 75% all'80%), Tintilia (from 20% to 25%).*
TINTILIA DEL MOLISE					<b>Red and Rosé:</b> Tintilia (min. 95%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.

# KAMPANIEN

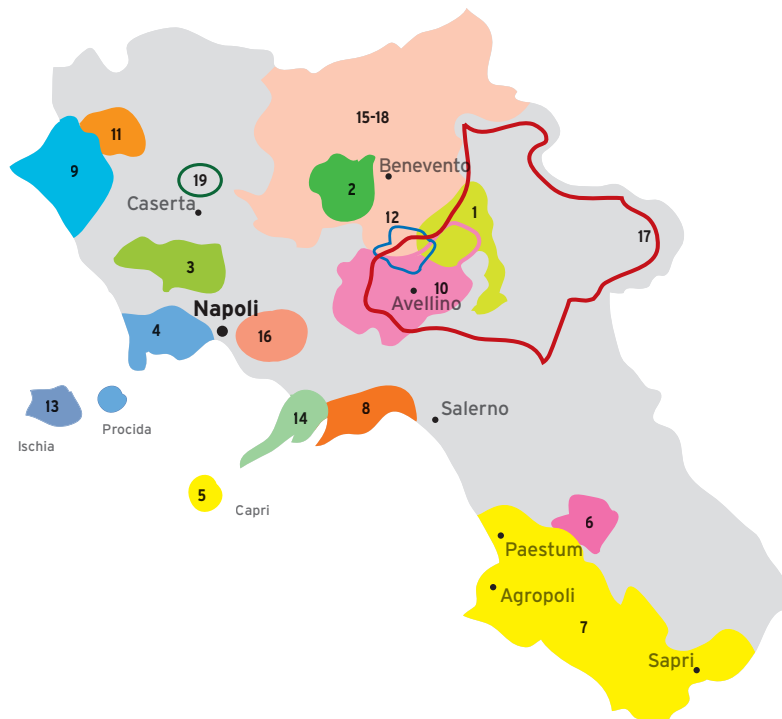









































## D.O.C.G.









1. Taurasi
2. Aglianico del Taburno
10. Fiano di Avellino
12. Greco di Tufo

## D.O.C.

3. Aversa
4. Campi Flegrei
5. Capri
6. Castel San Lorenzo
7. Cilento
8. Costa d'Amalfi
9. Falerno del Massico
11. Galluccio
13. Ischia
14. Penisola Sorrentina
15. Sannio
16. Vesuvio
17. Irpinia
18. Falanghina del Sannio
19. Casavecchia di Pontelatone



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
AGLIANICO DEL TABURNO					Aglianico (min. 85%).*
FIANO DI AVELLINO					Fiano (min. 85%), Greco and/or Coda di Volpe Bianca and/or Trebbiano Toscano (max. 15%).*
GRECO DI TUFO					Greco (min. 85%), Coda di Volpe Bianca (max. 15%).*
TAURASI					Aglianico (min. 85%).*
AVERSA					Asprinio (min. 85%).*
CAMPI FLEGREI					<b>White:</b> Falanghina (from 50% to 70%). <b>Red and Rosé:</b> Piediroso (min. 50%), Aglianico (max. 30%).*
CAPRI					<b>White:</b> Falanghina (min. 50%), Greco (max. 30%). <b>Red:</b> Piediroso (min. 80%).*
CASAVECCHIA DI PONTELATONE					Casavecchia (min. 85%).*
CASTEL SAN LORENZO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 50% to 60%), Malvasia Bianca (from 30% to 40%). <b>Red and Rosé:</b> Barbera (from 60% all'80%), Sangiovese (from 20% to 30%), Aglianicone.*
CILENTO					<b>White:</b> Fiano (from 60% to 65%), Trebbiano Toscano (from 20% to 30%), Greco and/or Malvasia Bianca (from 10% to 15%). <b>Rosé:</b> Sangiovese (from 70% all'80%), Aglianico (from 10% to 15%). <b>Red:</b> Aglianico (from 60% to 75%), Primitivo and/or Piediroso (from 15% to 20%).*
COSTA D'AMALFI					<b>White:</b> Falanghina (min. 40%) or Falanghina and Biancolella (min. 40%), Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (from 40% to 60%). <b>Red and Rosé:</b> Piediroso (min. 30%), Sciascinoso and/or Aglianico (max. 50%), Tintore (min. 20%).*
FALANGHINA DEL SANNIO					Falanghina (min. 85%).*
FALERNO DEL MASSICO					<b>White:</b> Falanghina (min. 85%). <b>Red:</b> Aglianico (min. 60%), Piediroso (max. 40%), Primitivo.*
GALLUCCIO					<b>White:</b> Falanghina (min. 70%). <b>Red and Rosé:</b> Aglianico (min. 70%).*
IRPINIA					<b>White:</b> Greco (from 40% to 50%), Fiano (from 40% to 50%), Coda di Volpe, Falanghina. <b>Red and Rosé:</b> Aglianico (min. 70%), Sciascinoso.*
ISCHIA					<b>White:</b> Forastera (from 45% to 70%), Biancolella (from 30% to 55%). <b>Red and Rosé:</b> Guarnaccia (from 45 to 70%), Piediroso (from 30% to 55%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
PENISOLA SORRENTINA					<b>White:</b> Falanghina and/or Biancolella and/or Greco (min. 60%). <b>Red:</b> Piediroso and/or Sciascinoso (min. 60%).*
SANNIO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano and Malvasia Bianca (min. 50%) or Aglianico and/or Falanghina (min. 70%), Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato. <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 50%), Aglianico, Barbera, Piediroso, Sciascinoso.*
VESUVIO					<b>White:</b> Coda di Volpe and/or Verdeca (min. 80%), Greco and/or Falanghina (max. 20%). <b>Red and Rosé:</b> Piediroso and/or Sciascinoso (min. 80%), Aglianico (max. 20%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.







# BASILIKATA













## D.O.C.G.

5. Aglianico del Vulture Superiore

## D.O.C.

1. Aglianico del Vulture
2. Terre dell'Alta Valdagri
3. Matera
4. Grottino di Roccanova



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE					Aglianico (100%).
AGLIANICO DEL VULTURE					Aglianico (100%).
TERRA DELL'ALTA VAL D'AGRI					<b>Red:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 30%). <b>Rosé:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 20%), Malvasia di Basilicata (min. 10%).*
MATERA					<b>White:</b> Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%), Greco Bianco. <b>Rosé:</b> Primitivo (min. 90%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 60%), Primitivo (min. 30%) or Cabernet Sauvignon (min. 60%) and Primitivo (min. 20%) and Merlot (min. 10%).*
GROTTINO DI ROCCANOVA					<b>White:</b> Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (from 60% all'85%), Cabernet Sauvignon (from 5% to 30%), Malvasia Nera di Basilicata (from 5% to 30%), Montepulciano (from 5% to 30%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.

# APULIEN



## D.O.C.G.








































- 26. Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- 27. Castel del Monte del Bombino Nero
- 28. Castel del Monte Nero di Troia Riserva
- 29. Castel del Monte Rosso Riserva






































## D.O.C.

- 1. Aleatico di Puglia  
(in all the areas of the region)
- 2. Alezio
- 3. Brindisi
- 4. Cacc'è mmitte di Lucera
- 5. Castel del Monte
- 6. Copertino
- 7. Galatina
- 8. Gioia del Colle
- 9. Gravina
- 10. Leverano
- 11. Lizzano
- 12. Locorotondo
- 13. Martina Franca or Martina
- 14. Matino
- 15. Moscato di Trani
- 16. Nardò
- 17. Orta Nova
- 18. Ostuni
- 19. Primitivo di Manduria
- 20. Barletta
- 21. Rosso di Cerignola
- 22. Salice Salentino
- 23. San Severo
- 24. Squinzano



- 25. Colline Joniche Tarantine
- 30. Negramaro di Terre d'Otranto
- 31. Terra d'Otranto
- 32. Tavoliere delle Puglie or Tavoliere

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE					Primitivo (100%).
CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO					Bombino Nero (100%).
CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA					Nero di Troia (100%).
CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA					Nero di Troia (min. 90%).*
ALEATICO DI PUGLIA					Aleatico (min. 85%), Negroamaro and/or Malvasia Nera and/or Primitivo (max. 15%).*
ALEZIO					Negroamaro (min. 80%), Malvasia Nera di Lecce and/or Sangiovese and/or Montepulciano (max. 20%).*
BARLETTA					<b>White:</b> Malvasia Bianca (min. 60%). <b>Rosé:</b> Uva di Troia (min. 70%). <b>Red:</b> Uva di Troia (min. 90%).*
BRINDISI					<b>White:</b> Chardonnay and Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. <b>Red and Rosé:</b> Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
CACC'EMMITE DI LUCERA					Uva di Troia (from 35% to 60%), Montepulciano and/or Sangiovese and/or Malvasia Nera di Brindisi (from 25% to 35%), Trebbiano Toscano and/or Malvasia del Chianti and/or Bombino Bianco (from 15% to 30%).*
CASTEL DEL MONTE					<b>White:</b> Pampanuto, Chardonnay and Bombino Bianco (100%) oppure Sauvignon (min. 90%). <b>Rosé:</b> Bombino Nero and/or Aglianico and/or Uva di Troia (100%). <b>Red:</b> Uva di Troia and/or Montepulciano and/or Aglianico (100%) oppure Cabernet Franc and/or Cabernet Sauvignon (min. 90%).*
COLLINE JONICHE TARANTINE					<b>White:</b> Chardonnay (min. 50%) or Verdeca (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Cabernet Sauvignon (min. 50%) or Primitivo (min. 85%).*
COPERTINO					<b>Red and Rosé:</b> Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi and/or Malvasia Nera di Lecce and/or Montepulciano and/or Sangiovese (max. 30%).*
GALATINA					<b>White:</b> Chardonnay (from 55% all'85%). <b>Red and Rosé:</b> Negramaro (from 55% all'85%).*
GIOIA DEL COLLE					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 50% to 70%). <b>Red and Rosé:</b> Primitivo (from 50% to 60%), Montepulciano and/or Sangiovese and/or Negroamaro (from 40% to 50%), Malvasia (max. 10%), Aleatico.*
GRAVINA					<b>White:</b> Greco (min. 50%), Malvasia del Chianti (min. 20%). <b>Red and Rosé:</b> Montepulciano (min. 40%), Primitivo (min. 20%).*
LEVERANO					<b>White:</b> Malvasia Bianca (min. 50%), Vermentino (max. 40%), Fiano, Chardonnay. <b>Red and Rosé:</b> Negroamaro (min. 50%), Malvasia Nera di Lecce and/or Montepulciano and/or Sangiovese (max. 40%).*

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
LIZZANO					<b>White:</b> Trebbiano Toscano (from 40% to 60%), Chardonnay and/or Pinot Bianco, (min. 30%), Malvasia Lunga Bianca (max. 10%), Sauvignon and/or Bianco d'Alessano (max. 25%). <b>Red and Rosé:</b> Negroamaro (from 60% all'80%), Montepulciano and/or Sangiovese and/or Pinot Nero and/or Bombino Nero (max. 30%), Malvasia Nera di Brindisi and/or Malvasia Nera di Lecce (max. 10%).*
LOCOROTONDO					Verdeca (min. 50%), Bianco d'Alessano (min. 35%), Fiano.*
MARTINA FRANCA OR MARTINA					Verdeca (from 50% to 65%), Bianco d'Alessano (from 35% to 50%), Fiano and/or Bombino Bianco and/or Malvasia Toscana (max. 5%).*
MATINO					<b>Red and Rosé:</b> Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera and/or Sangiovese (max. 30%).*
MOSCATO DI TRANI					Moscato Bianco (min. 85%).*
NARDÒ					<b>Red and Rosé:</b> Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi and/or di Lecce and/or Montepulciano (max. 20%).*
NEGRAMARO DI TERRE D'OTRANTO					<b>Red and Rosé:</b> Negroamaro (min. 90%).*
ORTA NOVA					<b>Red and Rosé:</b> Sangiovese (min. 60%), Uva di Troia and/or Montepulciano and/or Lambrusco Maestri and/or Trebbiano Toscano (max. 40%).*
OSTUNI					Impigno (from 50% all'85%), Francavilla (from 15% to 50%), Bianco d'Alessano and/or Verdeca (max. 10%).*
PRIMITIVO DI MANDURIA					Primitivo (min. 85%).*
ROSSO DI CERIGNOLA					Uva di Troia (from 55% all'85%), Negroamaro (from 15% to 30%), Sangiovese and/or Barbera and/or Malbec and/or Montepulciano and/or Trebbiano Toscano (max. 30%).*
SALICE SALENTINO					<b>White:</b> Chardonnay (min. 70%), Fiano, Pinot Bianco. <b>Red and Rosé:</b> Negroamaro (min. 75%) Aleatico.*
SAN SEVERO					<b>White:</b> Bombino Bianco (from 40% to 60%), Trebbiano (from 40% to 60%), Malvasia di Candia, Falanghina. <b>Red and Rosé:</b> Montepulciano (min. 70%), Sangiovese (max. 30%), Merlot, Uva di Troia.*
SQUINZANO					<b>White:</b> Chardonnay and Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. <b>Red and Rosé:</b> Negroamaro (min. 70%), Susumaniello.*
TAVOLIERE DELLE PUGLIE OR TAVOLIÈRE					<b>Red and Rosé:</b> Nero di Troia (min. 65%).*
TERRA D'OTRANTO					<b>White:</b> Chardonnay (min. 75%), Malvasia Bianca, Verdeca, Fiano. <b>Rosé:</b> Negroamaro (min. 70%). <b>Red:</b> Negroamaro and/or Primitivo and/or Malvasia Nera, and/or Malvasia Nera di Lecce and/or Malvasia Nera di Brindisi and/or Malvasia Nera di Basilicata, (min. 75%), Aleatico.*


























# KALABRIEN

## D.O.C.

1. Bivongi
2. Cirò
3. Greco di Bianco
4. Lamezia
5. Melissa
6. Sant'Anna di Isola Caporizzuto
7. Savuto
8. Scavigna
9. Terre di Cosenza



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
BIVONGI					<b>White:</b> Greco Bianco and/or Guardavalle and/or Montonico (from 30% to 50%), Malvasia Bianca and/or Ansonica (from 30% to 50%). <b>Red and Rosé:</b> Greco Nero and/or Gaglioppo (from 30% to 50%), Nocera and/or Calabrese and/or Castiglione (from 30% to 50%).*
CIRÒ					<b>White:</b> Greco Bianco (min. 80%). <b>Red and Rosé:</b> Gaglioppo (min. 80%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese and Merlot (max. 10%).*
GRECO DI BIANCO					Greco Bianco (min. 95%).*
LAMEZIA					<b>White:</b> Greco Bianco (max. 50%), Trebbiano Toscano (max. 40%), Malvasia Bianca (min. 20%). <b>Red and Rosé:</b> Nerello Mascalese and/or Nerello Cappuccio (from 30% to 50%), Gaglioppo and/or Magliocco Nero (from 25% to 35%), Greco Nero and/or Marsigliana Nera (from 25% to 35%).*
MELISSA					<b>White:</b> Greco Bianco (from 80% to 95%), Trebbiano Toscano and/or Malvasia Bianca (from 5% to 20%). <b>Red:</b> Gaglioppo and/or Greco Nero (from 75% to 90%).*
SANT'ANNA D'ISOLA CAPO RIZZUTO					Gaglioppo, Nocera, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Malvasia Nera, Malvasia Bianca, Greco Bianco (from 40% to 60%).*
SAVUTO					<b>White:</b> Montonico (max. 40%), Chardonnay (max. 30%), Greco Bianco (max. 20%), Malvasia Bianca (max. 10%). <b>Red and Rosé:</b> Gaglioppo (max. 45%), Aglianico (max. 45%), Greco Nero and/or Nerello Cappuccio (max. 10%).*
SCAVIGNA					<b>White:</b> Traminer Aromatico (max. 50%), Chardonnay (max. 30%), Pinot Bianco (max. 10%), Riesling Italico (max. 10%). <b>Red and Rosé:</b> Aglianico (max. 60%), Magliocco (max. 20%), Marcigliana Nera (max. 20%).*
TERRE DI COSENZA					<b>White:</b> Greco Bianco and/or Guarnaccia Bianca and/or Pecorello and/or Montonico (min. 60%). <b>Rosé:</b> Greco Nero and/or Magliocco and/or Gaglioppo and/or Aglianico and/or Calabrese (min. 60%). <b>Red:</b> Magliocco (min. 60%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.



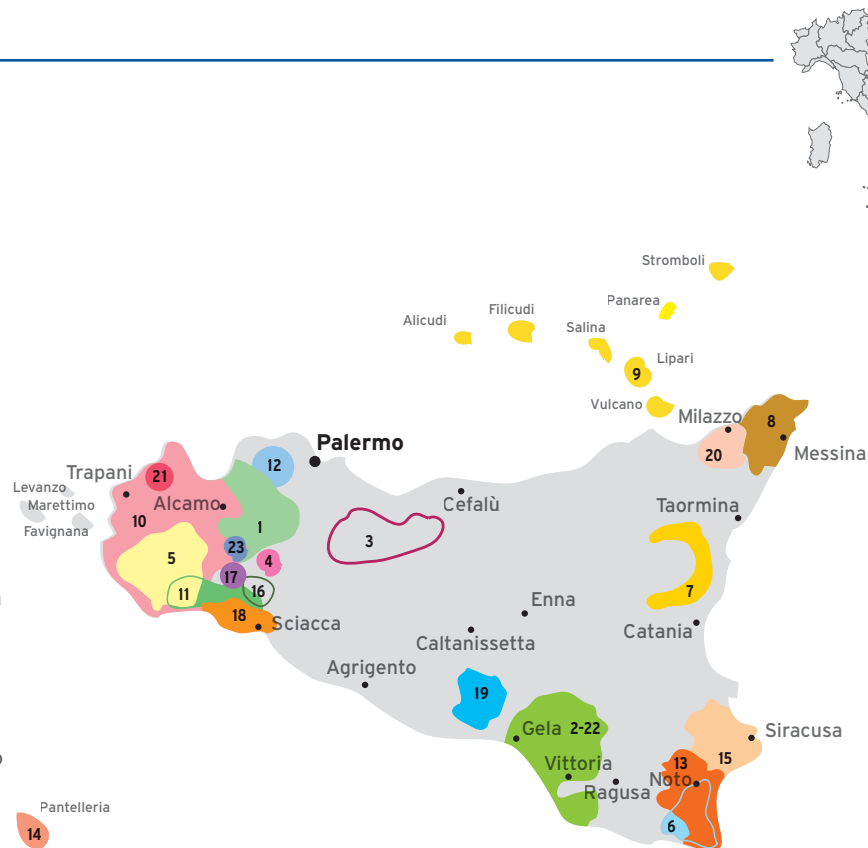
# SIZILIEN



































## D.O.C.G.

22. Cerasuolo di Vittoria



## D.O.C.

1. Alcamo
2. Vittoria
3. Contea di Sclafani
4. Contessa Entellina
5. Delia Nivolelli
6. Eoro
7. Etna
8. Faro
9. Malvasia delle Lipari
10. Marsala
11. Menfi
12. Monreale
13. Noto
14. Moscato di Pantelleria,  
Passito di Pantelleria and Pantelleria
15. Siracusa
16. Sambuca di Sicilia
17. Santa Margherita di Belice
18. Sciacca
19. Riesi
20. Mamertino or Mamertino di Milazzo
21. Erice
23. Salaparuta
24. Sicilia  
(in the areas of the region)



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
CERASUOLO DI VITTORIA					Nero d'Avola (from 50% to 70%), Frappato (from 30% to 50%).*
ALCAMO					<b>White:</b> Catarratto (min. 60%), Ansonica, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Müller Thurgau Sauvignon (max. 40%). <b>Rosé:</b> Nerello Mascalese and/or Nero d'Avola and/or Sangiovese and/or Frappato and/or Perricone and/or Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Syrah (100%). <b>Red:</b> Nero d'Avola (min. 60%), Frappato and/or Sangiovese and/or Perricone and/or Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Syrah (max. 40%).*
CONTEA DI SCLAFANI					<b>White:</b> Catarratto and/or Ansonica and/or Grecanico (min. 50%) Chardonnay, Pinot Bianco, Grillo, Sauvignon. <b>Rosé:</b> Nerello Mascalese (min. 50%). <b>Red:</b> Nero d'Avola and/or Perricone (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot Nero, Syrah, Sangiovese.*
CONTESSA ENTELLINA					<b>White:</b> Ansonica (min. 50%), Sauvignon, Grecanico, Chardonnay, Catarratto, Fiano, Viognier. <b>Red and Rosé:</b> Nero d'Avola and/or Syrah (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot.*
DELIA NIOVELELLI					<b>White:</b> Grecanico and/or Inzolia and/or Grillo (min. 65%) or Grecanico and/or Inzolia and/or Grillo and/or Damaschino and/or Chardonnay (min. 85%). <b>Red:</b> Nero d'Avola and/or Pignatello and/or Cabernet Sauvignon and/or Syrah and/or Merlot and/or Sangiovese (min. 65%).*
ELORO					<b>Red and Rosé:</b> Nero d'Avola and/or Frappato and/or Pignatello (min. 90%) or Nero d'Avola (min. 80%), Frappato and/or Pignatello (max. 20%).*
ERICE					<b>White:</b> Catarratto (min. 60%), Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon, Zibibbo, Moscato di Alessandria. <b>Red:</b> Nero d'Avola (min. 60%), Frappato, Perricone or Pignatello, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.*
ETNA					<b>White:</b> Carricante (from 60% all'80%), Catarratto (max. 40%). <b>Red and Rosé:</b> Nerello Mascalese (from 60% all'80%), Nerello Mantellato (max. 40%).*
FARO					Nerello Mascalese (from 45% to 60%), Nerello Cappuccio (from 15% to 30%), Nocera (from 5% to 10%), Nero d'Avola, Gaglioppo, Sangiovese (max. 15%).*
MALVASIA DELLE LIPARI					Malvasia (95%), Corinto Nero (max. 5%).*
MAMERTINO DI MILAZZO OR MAMERTINO					<b>White:</b> Grillo and Ansonica (min. 35%), Catarratti (min. 40%). <b>Red:</b> Nero d'Avola (min. 60%), Nocera (min. 10%).*
MARSALA					<b>White:</b> Grillo and/or Catarratto and/or Ansonica and/or Damaschino (100%). <b>Red:</b> Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Perricone (min. 70%).*
MENFI					<b>White:</b> Ansonica and/or Grecanico and/or Chardonnay and/or Catarratto Bianco Lucido (min. 75%). <b>Red:</b> Nero d'Avola and/or Sangiovese and/or Merlot and/or Cabernet Sauvignon and/or Syrah (min. 70%).*
MONREALE					<b>White:</b> Catarratto and Ansonica (min. 50%), Grillo, Chardonnay, Pinot Bianco. <b>Rosé:</b> Nerello Mascalese, Perricone and/or Sangiovese (min. 70%). <b>Red:</b> Nero d'Avola and Perricone (min. 50%), Pinot Nero, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
MOSCATO DI PANTELLERIA, PASSITO DI PANTELLERIA AND PANTELLERIA					Zibibbo (100%).
NOTO					<b>White:</b> Moscato Bianco (100%). <b>Red:</b> Nero d'Avola (min. 65%).*
RIESI					<b>White:</b> Ansonica and/or Chardonnay (min. 75%). <b>Rosé:</b> Nero d'Avola (from 50% to 75%), Nerello Mascalese and/or Cabernet Sauvignon (from 25% to 50%). <b>Red:</b> Nero d'Avola and Cabernet Sauvignon (min. 80%).*
SALAPARUTA					<b>White:</b> Catarratto (min. 60%), Inzolia, Grillo, Chardonnay. <b>Red:</b> Nero d'Avola (min. 50%), Merlot (max. 20%) or Nero d'Avola (min. 65%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.*
SAMBUCA DI SICILIA					<b>White:</b> Ansonica (min. 50%), Chardonnay, Grecanico. <b>Red and Rosé:</b> Nero d'Avola (min. 50%) Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah.*
SANTA MARGHERITA DEL BELICE					<b>White:</b> Grecanico and/or Catarratto Bianco Lucido (from 50% to 70%), Ansonica. <b>Red:</b> Sangiovese and/or Cabernet Sauvignon (from 50% all'80%), Nero d'Avola (from 20% to 50%).*
SCIACCA					<b>White:</b> Inzolia and/or Grecanico and/or Chardonnay and/or Catarratto Bianco Lucido (min. 70%). <b>Red and Rosé:</b> Nero d'Avola and/or Cabernet Sauvignon and/or Merlot and/or Sangiovese (min. 70%).*
SICILIA					<b>White:</b> Inzolia and/or Catarratto and/or Grillo and/or Grecanico (min. 50%) or Catarratto and/or Inzolia and/or Chardonnay and/or Grecanico and/or Grillo and/or Carricante and/or Pinot Nero and/or Moscato Bianco and/or Zibibbo (min. 50%), Fiano, Damaschino, Viognier, Muller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio. <b>Red and Rosé:</b> Nero d'Avola and/or Frappato and/or Nerello Mascalese and/or Perricone (min. 50%), Nerello Cappuccio, Frappato, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero and Nocera.*
SIRACUSA					<b>White:</b> Moscato Bianco (min. 40%). <b>Red:</b> Nero d'Avola (min. 65%), Syrah.*
VITTORIA					<b>White:</b> Ansonica (min. 85%). <b>Red:</b> Nero d'Avola (from 50% to 70%), Frappato (from 30% to 50%).*

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.



# SARDINIEN

## D.O.C.G.

1. Vermentino di Gallura

## D.O.C.

2. Alghero

3. Arborea

4. Campidano di Terralba

5. Cannonau di Sardegna  
(in all the areas of the region)

6. Carignano del Sulcis

7. Girò di Cagliari

8. Malvasia di Bosa

9. Cagliari

10. Mandrolisai

11. Monica di Sardegna  
(in all the areas of the region)

12. Moscato di Sardegna  
(in all the areas of the region)

13. Moscato di Sorso Sennori

14. Nasco di Cagliari

































15. Nuragus di Cagliari

16. Sardegna Semidano  
(in all the areas of the region)




17. Vermentino di Sardegna  
(in all the areas of the region)

18. Vernaccia di Oristano



Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
VERMENTINO DI GALLURA					Vermentino (min. 95%).*
ALGHERO					<b>White:</b> Sauvignon, Chardonnay, Vermentino, Torbato (min. 85%). <b>Red and Rosé:</b> Sangiovese, Cabernet, Cagnulari, Merlot (min. 85%).*
ARBOREA					<b>White:</b> Trebbiano Romagnolo and/or Trebbiano Toscano (min. 85%). <b>Red:</b> Sangiovese (min. 85%).*
CAGLIARI					<b>White:</b> Malvasia, Moscato, Vermentino (min. 85%). <b>Red:</b> Monica (min. 85%).*
CAMPIDANO DI TERRALBA					Bovale (min. 85%).*
CANNONAU DI SARDEGNA					<b>Red and Rosé:</b> Cannonau (min. 85%).*
CARIGNANO DEL SULCIS					<b>Red and Rosé:</b> Carignano (min. 85%).*
GIRÒ DI CAGLIARI					Girò (min. 95%).*
MALVASIA DI BOSA					Malvasia di Sardegna (min. 95%).*
MANDROLISAI					<b>Red and Rosé:</b> Bovale Sardo (min. 35%), Cannonau (from 20% to 35%), Monica (from 20% to 35%).*
MONICA DI SARDEGNA					Monica (min. 85%).*
MOSCATO DI SARDEGNA					Moscato Bianco (min. 90%).*
MOSCATO DI SORSO SENNORI					Moscato Bianco (min. 90%).*
NASCO DI CAGLIARI					Nasco (min. 95%).*
NURAGUS DI CAGLIARI					Nuragus (min. 85%).*
SARDEGNA SEMIDANO					Semidano (min. 85%).*

# Bezeichnungen

Bezeichnungen	Rot	Weiß	Rosé	Sekt und oder Perlwein	Trauben
VERMENTINO DI SARDEGNA					Vermentino (min. 85%).*
VERNACCIA DI ORISTANO					Vernaccia (100%).

\*Zur Vervollständigung der Weinkomposition können in der Tabelle nicht enthaltene Trauben beitragen, deren Anbau in der Region oder Provinz genehmigt ist.









WURSTWAREN

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA g.g.A.



Herstellungsgebiet



LOMBARDEI

CONSORZIO DI TUTELA  
**BRESAOLA**  
DELLA VALTELLINA



# CAPOCOLLO DI CALABRIA g.U.



Herstellungsgebiet



KALABRIEN



# CIAUSCOLO g.g.A.



Herstellungsgebiet



MARKEN



# COPPA DI PARMA g.g.A.



Herstellungsgebiet



LOMBARDEI, EMILIA ROMAGNA





# COPPA PIACENTINA g.U.



Herstellungsgebiet



EMILIA ROMAGNA



# COTECHINO MODENA g.g.A.



Herstellongsgebiet



LOMBARDEI, VENETIEN, EMILIA ROMAGNA

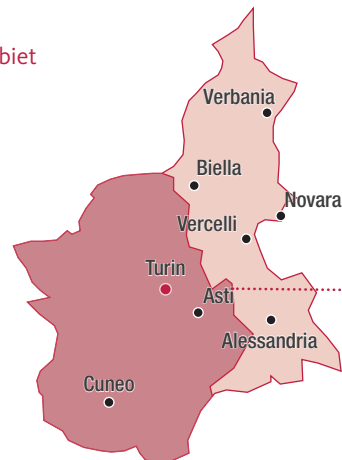




# CRUDO DI CUNEO g.U.



Herstellungsgebiet



PIEMONTE



# CULATELLO DI ZIBELLO g.U.



Herstellungsgebiet



EMILIA ROMAGNA



# LARDO DI COLONNATA g.g.A.



Herstellongsgebiet



TOSKANA



# MORTADELLA BOLOGNA g.g.A.



Herstellungsgebiet



PIEMONTE, LOMBARDEI, TRENTINO-ALTO ADIGE, VENETIEN,  
EMILIA ROMAGNA, TOSKANA, MARKEN, LATIUM



# PANCETTA DI CALABRIA g.U.



Herstellungsgebiet



KALABRIEN

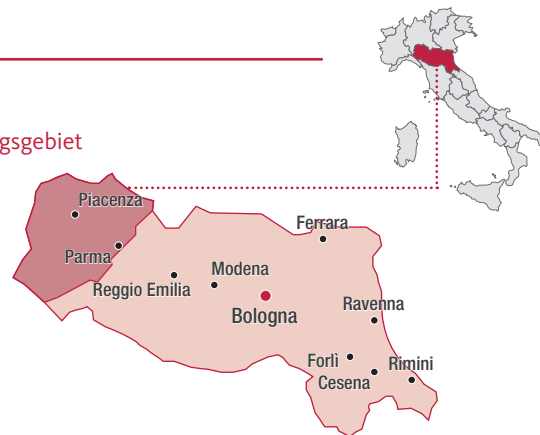




# PANCETTA PIACENTINA g.U.



Herstellungsgebiet



EMILIA ROMAGNA



# PORCHETTA DI ARICCIA g.g.A.



Herstellungsgebiet



LATIUM



# PROSCIUTTO AMATRICIANO g.g.A.



Herstellungsgebiet



LATIUM





# PROSCIUTTO DI CARPEGNA g.U.



Herstellungsgebiet



MARKEN

  
**Carpegna**



# PROSCIUTTO DI MODENA g.U.



Herstellungsverfahren



EMILIA ROMAGNA



Consorzio del Prosciutto  
di Modena D.O.P.



# PROSCIUTTO DI NORCIA g.g.A.



100  
TOP OF THE DOP

Herstellungsgebiet



UMBRIEN



# PROSCIUTTO DI PARMA g.U.



Herstellungsgebiet



EMILIA ROMAGNA



# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE g.U.



Herstellungsgebiet



FRIAUL JULISCH-VENETIEN





# PROSCIUTTO DI SAURIS g.g.A.



Herstellungsgebiet



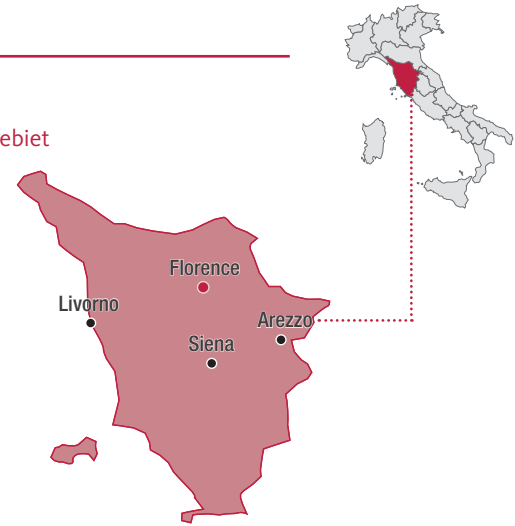
FRIUL JÜLISCH-VENETIEN



# PROSCIUTTO TOSCANO g.U.



Herstellungsgebiet



TOSKANA



# PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO g.U.



Herstellongsgebiet



VENETIEN

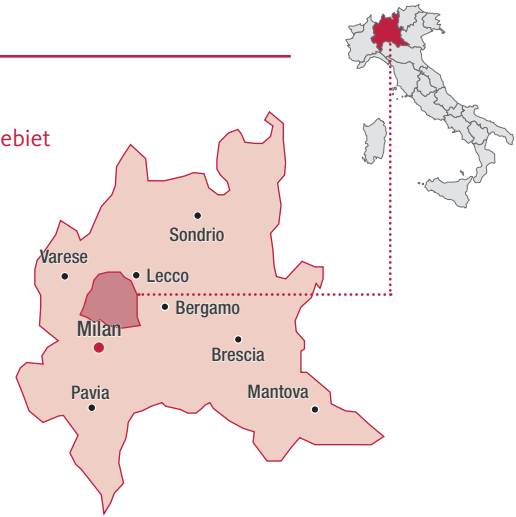




# SALAME BRIANZA g.U.



Herstellungsverfahren



LOMBARDEI



# SALAME CREMONA g.g.A.



Herstellongsgebiet



PIEMONTE, LOMBARDEI, VENETIEN, EMILIA ROMAGNA



# SALAME DI VARZI g.U.



Herstellungsgebiet



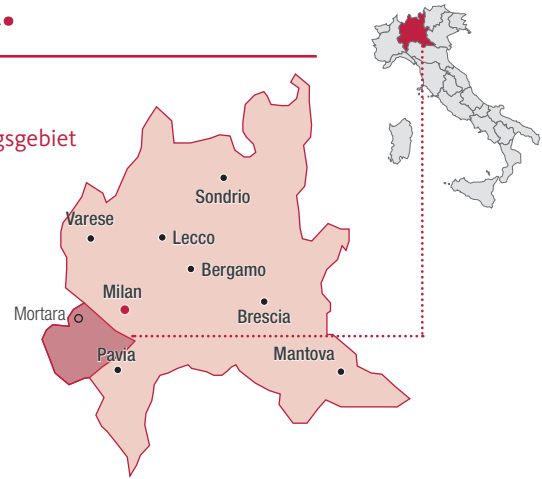
LOMBARDEI



# SALAME D'OCA DI MORTARA g.g.A.



Herstellungsgebiet



LOMBARDEI





# SALAME FELINO g.g.A.



Herstellungsver-



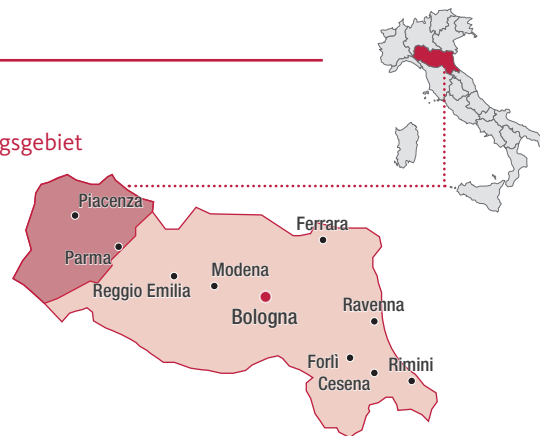
EMILIA ROMAGNA



# SALAME PIACENTINO g.U.



Herstellungsgebiet



EMILIA ROMAGNA



# SALAME SANT'ANGELO g.g.A.



Herstellungsgebiet



SIZILIEN

*Salame S. Angelo*  
I.G.P.



# SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA g.U.



Herstellungsgebiet



PIEMONTE, LOMBARDEI, VENETIEN, FRIAUL JULISCH-VENETIEN,  
EMILIA ROMAGNA, TOSKANA, UMBRIEN, MARKEN,  
LATIUM, ABRUZZEN





# SALSICCIA DI CALABRIA g.U.



Herstellungsgebiet



KALABRIEN



# SOPPRESSATA DI CALABRIA g.U.



Herstellungsgebiet



KALABRIEN



# SOPRÈSSA VICENTINA g.U.



116  
TOP OF THE DOP

Herstellungsgebiet



VENETIEN



# SPECK ALTO ADIGE g.g.A.



Herstellungsgebiet



TRENTINO-ALTO ADIGE

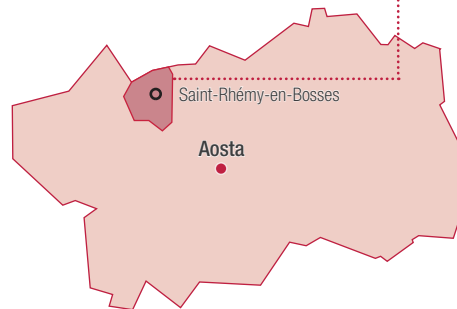




# VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES g.U.



Herstellungsgebiet



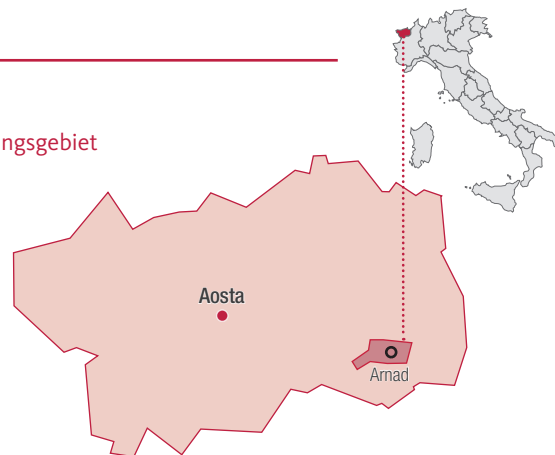
AOSTA-TAL



# VALLE D'AOSTA LARD g.U.



Herstellongsgebiet



AOSTA-TAL

VALLE d'AOSTA  
LARD d'ARNAD D.O.P.



# ZAMPONE MODENA g.g.A.

120

TOP OF THE DOP



Herstellungsgebiet



LOMBARDEI, VENETIEN, EMILIA ROMAGNA



# TOP *of the* DOP

---



[www.topofthedop.it](http://www.topofthedop.it)



Kampagne finanziert durch  
die Europäische Union  
und den italienischen Staat

