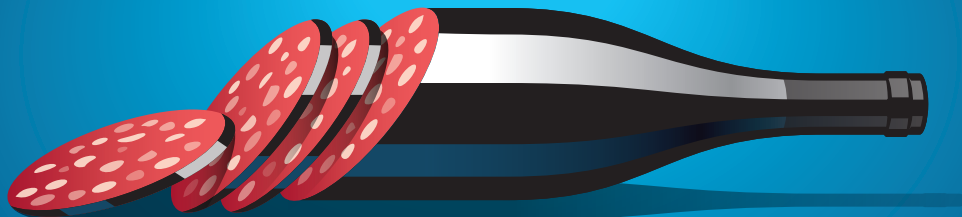


# TOP *of the* DOP



GRANDI VINI PER GRANDI SALUMI

---



# TOP *of the* DOP

---



Campaign financed with aid  
from European Union and Italy





# INDEX

## VINI

PIEMONTE “L’ASTIGIANO”	12
PIEMONTE “LE LANGHE”	14
PIEMONTE “IL MONFERRATO ”	16
PIEMONTE “IL NORD”	18
VALLE D’AOSTA	21
LIGURIA	22
LOMBARDIA	24
VENETO	28
FRIULI VENEZIA GIULIA	32
TRENTINO-ALTO ADIGE	34
EMILIA ROMAGNA	36
MARCHE	40
TOSCANA “IL CUORE ANTICO”	44
TOSCANA	47
UMBRIA	50
LAZIO	52
ABRUZZO	56
MOLISE	58
CAMPANIA	60
BASILICATA	64
PUGLIA	66
CALABRIA	70
SICILIA	72
SARDEGNA	76

## SALUMI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.	84
CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P.	86
CIAUSCOLO I.G.P.	88
COPPA DI PARMA I.G.P.	90
COPPA PIACENTINA D.O.P.	92
COTECHINO MODENA I.G.P.	94
CRUDO DI CUNEO D.O.P.	96
CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.	98
LARDO DI COLONNATA I.G.P.	100
MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.	102
PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.	104
PANCETTA PIACENTINA D.O.P.	106
PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.	108
PROSCIUTTO AMATRICIANO I.G.P.	110
PROSCIUTTO DI CARPEGNA D.O.P.	112
PROSCIUTTO DI MODENA D.O.P.	114
PROSCIUTTO DI NORCIA I.G.P.	116
PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.	118
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P.	120
PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P.	122
PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.	124
PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO D.O.P.	126
SALAME BRIANZA D.O.P.	128
SALAME CREMONA I.G.P.	130

<b>SALAME DI VARZI D.O.P.</b>	<b>132</b>
<b>SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.</b>	<b>134</b>
<b>SALAME FELINO I.G.P.</b>	<b>136</b>
<b>SALAME PIACENTINO D.O.P.</b>	<b>138</b>
<b>SALAME SANT'ANGELO I.G.P.</b>	<b>140</b>
<b>SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA D.O.P.</b>	<b>142</b>
<b>SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P.</b>	<b>144</b>
<b>SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P.</b>	<b>146</b>
<b>SOPRÈSSA VICENTINA D.O.P.</b>	<b>148</b>
<b>SPECK ALTO ADIGE I.G.P.</b>	<b>150</b>
<b>VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES D.O.P.</b>	<b>152</b>
<b>VALLE D'AOSTA LARDO D'ARNAD D.O.P.</b>	<b>154</b>
<b>ZAMPONE MODENA I.G.P.</b>	<b>156</b>



# DOP E IGP: DUE SIGLE DI VALORE

Per proteggere la tipicità di alcuni prodotti alimentari, l'Unione Europea ha varato una precisa normativa, stabilendo due livelli di riconoscimento: D.O.P. e I.G.P., tramite i quali intende proteggere i nomi dei prodotti e la loro tipicità dalle imitazioni e dagli abusi, sostenere le diverse produzioni e aiutare i consumatori nella scelta dei prodotti alimentari, fornendo informazioni e garanzie relativamente alle caratteristiche degli stessi.

## Una garanzia per il consumatore

Entrambi questi riconoscimenti comunitari costituiscono una valida garanzia per il consumatore, che sa così di acquistare alimenti di qualità, che devono rispondere a determinati requisiti e sono prodotti nel rispetto di precisi disciplinari.

**La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)** è un marchio europeo di origine che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, maestria produttiva, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia D.O.P., le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.

Chi fa prodotti D.O.P. deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo indipendente.

**L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)** indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti alimentari per i quali le specifiche qualità, la reputazione o un'altra caratteristica sono strettamente dipendenti dalle abilità di produzione, trasformazione e/o elaborazione sviluppate in un'area geografica determinata. Per ottenere la I.G.P., quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi fa prodotti I.G.P. deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo indipendente.



# LA PIRAMIDE DEI VINI

## Vini D.O.P. Denominazione di Origine Protetta (D.O.C. e D.O.C.G.)

La categoria dei vini D.O.P., in Italia comprende i vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) e D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

I Vini a denominazione d'Origine sono prodotti in un'area territoriale delimitata con caratteristiche chimiche e organolettiche ben precise, fissate a priori nei regolamenti di produzione, i cosiddetti Disciplinari di Produzione. I disciplinari prevedono le tipologie di vino che si possono produrre, i quantitativi di uva che si possono ottenere per ogni ettaro di vigneto, le varietà da utilizzare, la resa di trasformazione da uva in vino, la gradazione alcolometrica minima naturale ed al consumo e il tipo e la durata dell'eventuale invecchiamento. Le uve da cui è ottenuto un vino a D.O.P. sono per il 100% prodotte, trasformate ed elaborate nell'area geografica delimitata.

In pratica tutto il ciclo produttivo (dal vigneto alla bottiglia) deve essere conforme a quanto stabilito dal Disciplinare di Produzione.

Oltre a tutto questo, i Vini D.O.P. (D.O.C. e D.O.C.G.), a differenza delle precedenti categorie, sono controllati anche qualitativamente: prima di essere posti in commercio devono essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche ed organolettiche al fine di accertare la loro rispondenza ai parametri imposti nel Disciplinare di Produzione.

I vini D.O.C.G., in più, sono sottoposti a regole di produzione più severe e hanno Disciplinari di Produzione molto più restrittivi rispetto ai quelli per vini D.O.C.. Prima di essere riconosciuti come D.O.C.G. questi vini devono aver avuto una militanza di almeno cinque anni tra vini D.O.C.

Ogni singola bottiglia di un vino a D.O.C.G. deve essere munita di un contrassegno di Stato, ossia una fascetta con un codice alfanumerico rilasciata dallo Stato e posizionata sul collo della bottiglia. Tale fascetta è assegnata agli imbottiglieri per ogni singola bottiglia prodotta.

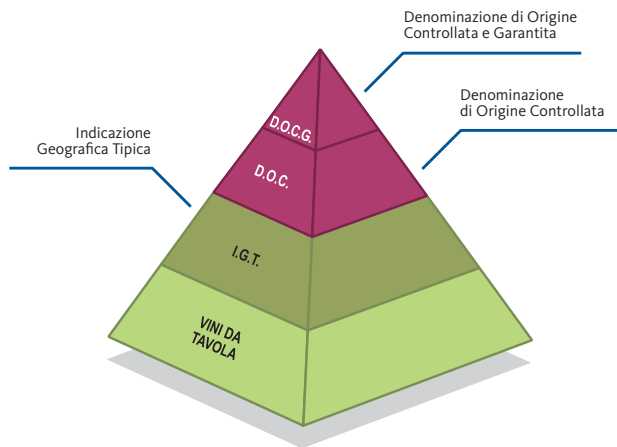
## I.G.P. - Indicazione Geografica Tipica (o I.G.T.)

Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un vino - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese - di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica.

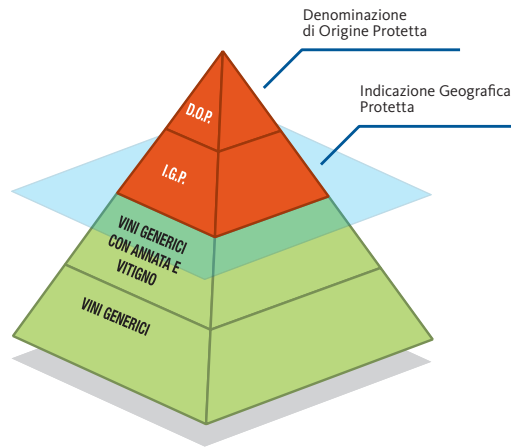
Le uve da cui è ottenuto un vino a I.G.P. provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica. Per i vini a I.G.P. è stata introdotta la delimitazione della zona di vinificazione delle uve. Ciò significa che non sarà più possibile produrre un vino a I.G.P. da uve vendemmiate in una regione, ma vinificate in un'altra (ad eccezione del 15% delle uve che possono provenire da fuori zona). Inoltre i vini a I.G.P. saranno sottoposti a più rigide procedure di controllo.

## Vini generici

I vini generici con possibilità di indicare annata e/o vitigno sono vini senza nessuna indicazione riferita all'origine e possono essere prodotti con uve provenienti da varie zone e/o da vari Stati Membri. Possono riportare in etichetta il riferimento all'annata e/o alla varietà di uve utilizzate.



1992 - 2009



dal 1° Agosto 2009

# COME LEGGERE L'ETICHETTA DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE



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

L'etichetta assume, perciò, una rilevanza importante, in quanto determina il primo contatto del consumatore con il vino. Infatti, nella realtà commerciale attuale, l'unico messaggio che l'imbottigliatore può far giungere a colui che berrà il prodotto è rappresentato dalle indicazioni che sono riportate sull'etichetta.

L'etichetta, quindi, trasmette tutta una serie di informazioni importanti sul vino e sulle sue caratteristiche. Le informazioni devono essere chiare, complete e verificabili. La Comunità Europea ha emanato a tale proposito una serie di regole precise in modo da creare uniformità normativa a livello europeo. La normativa C.E. riunisce i vini D.O.C. e D.O.C.G. sotto la sigla D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta).



## **1 REGIONE DETERMINATA DA CUI PROVIENE IL PRODOTTO**

Indica la zona geografica da cui proviene il prodotto (es. Alba) che può essere accompagnata dal riferimento del vitigno (es. Dolcetto)

## **2 MENZIONI SPECIFICHE TRADIZIONALI D.O.C. O D.O.C.G.**

Le espressioni Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) o Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) significano che si tratta di un prodotto altamente qualificato, ottenuto nel rispetto di norme rigorose che ne garantiscono una qualità elevata. Queste indicazioni possono essere accompagnate dalla sigla D.O.P., che definisce, a livello europeo, i vini a Denominazione d'Origine.

## **3 VOLUME NOMINALE DEL VINO**

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

## **4 ANNATA**

A partire dalla vendemmia 2010 l'indicazione dell'annata è obbligatoria per tutti i vini D.O.C.G. e D.O.C., ad esclusione delle tipologie spumante, frizzante e liquoroso.

## **5 INDICAZIONE DEL PRODUTTORE O IMBOTTIGLIATORE**

Deve essere sempre indicato ogni riferimento relativo al produttore e/o all'imbottigliatore (per i vini importati, l'importatore o il venditore) con relativa ragione sociale e luogo dello stabilimento. In aggiunta è possibile utilizzare un codice (se previsto nello Stato Membro) che identifica ulteriormente uno di questi soggetti.

## **6 INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA**

Il termine "prodotto in" (o termini equivalenti come "vino di", "prodotto di" etc) seguito dal nome dello Stato Membro, indicano il territorio in cui le uve sono state vendemmiate e vinificate.

## **7 INDICAZIONE DEL LOTTO**

Numerazione che indica un insieme di bottiglie appartenenti alla medesima partita, prodotte in circostanze praticamente identiche. È preceduto normalmente dalla lettera "L".

## **8 INDICAZIONI ECOLOGICHE**

Sui contenitori o sulle etichette dei prodotti immessi sul mercato deve figurare anche un invito a non disperdere i contenitori nell'ambiente dopo l'uso.

## **9 CONTIENE SOLFITI**

Indica che il prodotto è stato trattato con allergeni quali anidride solforosa.

## **10 TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO**

La gradazione deve essere espressa con unità o mezze unità di percentuale in volume (es. 10% vol, 10,5% vol) e può essere preceduta dall'espressione "titolo alcolometrico effettivo" o "alcole effettivo" o dall'abbreviazione "alc".





VINI

# PIEMONTE “L’ASTIGIANO”
























## D.O.C.G.

1. Asti e Moscato d'Asti
2. Brachetto d'AcquioAcqui
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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
ASTI E 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 e/o Brachetto (max. 10%).*
ALBUGNANO					<b>Rosso e Rosato:</b> Nebbiolo (min. 85%), Freisa e/o Barbera e/o 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>Rosso e Rosato:</b> Malvasia di Casorzo (min. 90%).*
MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO					Malvasia di Schierano o Malvasia Nera Lunga (dall'85% al 100%), Freisa (max.15%).*
CISTERNA D'ASTI					Croatina (min. 80%).*
TERRE ALFIERI					<b>Bianco:</b> Arneis (min. 85%). <b>Rosso:</b> Nebbiolo (min. 85%).*
CALOSSO					Gamba Rossa (min. 90%).*

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

# PIEMONTE “LE LANGHE”

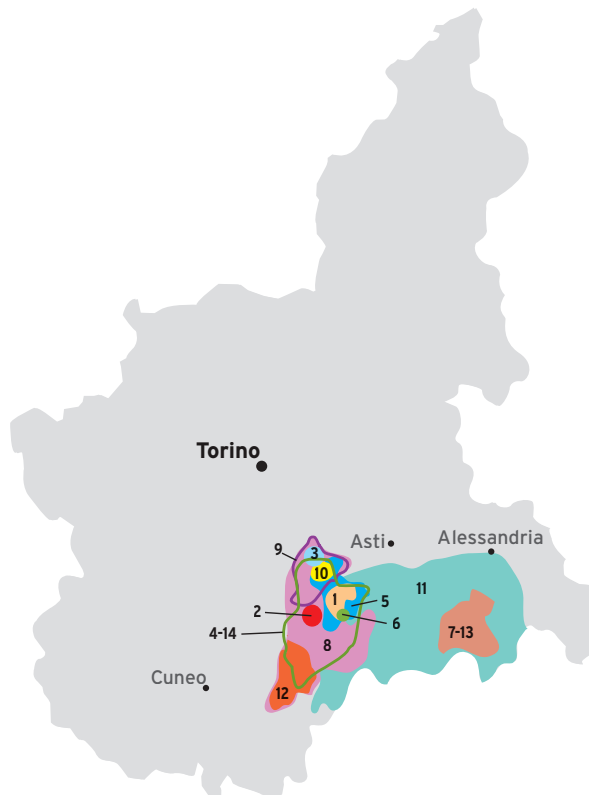



















## D.O.C.G.

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

## D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BARBARESCO					Nebbiolo (100%).
BAROLO					Nebbiolo (100%).
ROERO					<b>Bianco:</b> Arneis (min. 95%). <b>Rosso:</b> Nebbiolo (min. 95%).*
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA					Dolcetto (100%).
ALTA LANGA					Pinot Nero e/o 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>Bianco:</b> Arneis, Chardonnay, Favorita, Riesling, Nascetta, Rossese Bianco, Sauvignon (min. 85%). <b>Rosso:</b> Barbera o Dolcetto o Nebbiolo (min. 60%) oppure Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot (min. 85%).*
NEBBIOLO D'ALBA					Nebbiolo (100%).
VERDUNO PELAVERGA					Pelaverga (min. 85%).*
ALBA					Nebbiolo (dal 70% all'85%), Barbera (dal 15% al 30%).*

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

# PIEMONTE “IL MONFERRATO”

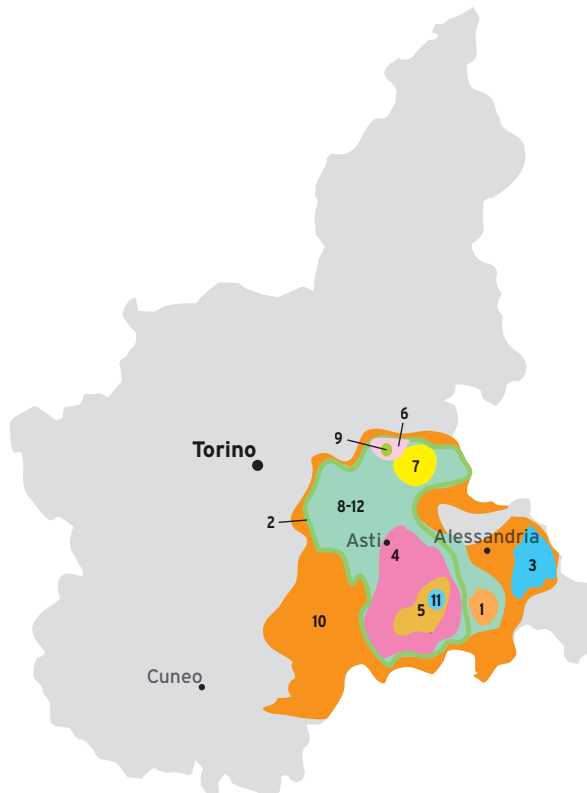
























## D.O.C.G.

1. Gavi o 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  
(nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo)
11. Strevi
12. Barbera del Monferrato



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
GAVI O CORTESE DI GAVI					Cortese (100%).
BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE					Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).*
COLLI TORTONESI					<b>Bianco:</b> Cortese, Favorita, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italico, Riesling Renano, Barbera Bianca, Chardonnay, Sauvignon, Sylvaner Verde e Timorasso (qualunque percentuale). <b>Rosato:</b> Aleatico, Barbera, Bonarda Piemontese, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Lambrusca di Alessandria, Merlot, Nebbiolo e Sangiovese (qualunque percentuale). <b>Rosso:</b> Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa (min. 85%).*
CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO					Cortese (min. 85%).*
DOLCETTO D'ACQUI					Dolcetto (100%).
GABIANO					Barbera (dal 90% al 95%), Freisa e/o Grignolino (dal 5% al 10%).*
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASEALESE					Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
MONFERRATO					<b>Bianco e Rosso:</b> Tutte le varietà autorizzate in Provincia di Asti e Alessandria. <b>Rosato:</b> Barbera e/o Bonarda Piemontese e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Nebbiolo e/o Pinot Nero (min. 85%).*
RUBINO DI CANTAVENNA					Barbera (dal 70% al 90%), Freisa e/o Grignolino (max. 25%).*
PIEMONTE					<b>Bianco:</b> Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce (min. 60%) oppure Moscato Bianco, Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina (min. 60%) oppure Barbera, Grignolino, Bonarda, Brachetto, Albarossa, Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Syrah (min. 85%).*
STREVI					Moscato Bianco (100%).
BARBERA DEL MONFERRATO					Barbera (min. 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max. 15%).*

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



# PIEMONTE “IL NORD”































## D.O.C.G.




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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
GATTINARA					Nebbiolo (min. 90%).*
GHEMME					Nebbiolo (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
ERBALUCE DI CALUSO O CALUSO					Erbaluce (100%).
BOCA					Nebbiolo (dal 70% al 90%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 10% al 30%).*
BRAMATERRA					Nebbiolo (dal 50% all'80%), Croatina (max. 30%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 20%).*
CANAVESE					<b>Bianco:</b> Erbaluce (100%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nebbiolo e/o Barbera e/o Uva Rara e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%).*
CAREMA					Nebbiolo (min. 85%).*
COLLINE NOVARESI					<b>Bianco:</b> Erbaluce (100%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nebbiolo (min. 85%), Barbera, Uva Rara, Vespolina, Croatina.*
COLLINE SALUZZESI					<b>Rosso e Rosato:</b> Barbera e/o Chatus e/o Nebbiolo e/o Pelaverga (min. 60%), Quagliano.*
COLLINA TORINESE					Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), Bonarda, Malvasia di Schierano, Pelaverga.*
COSTE DELLA SESIA					<b>Bianco:</b> Erbaluce (100%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nebbiolo e/o Barbera (min. 50%), Bonarda, Croatina, Vespolina.*
FARA					Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 30% al 50%).*
FREISA DI CHIERI					Freisa (min. 90%).*
LESSONA					Nebbiolo (min. 85%).*
PINEROLESE					<b>Rosso e Rosato:</b> Barbera e/o Bonarda e/o Nebbiolo e/o Neretto (min. 50%), Dolcetto, Doux d'Henry o Avana (min. 30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%).*
SIZZANO					Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina ed Uva Rara (dal 30% al 50%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VALSUSA					Avanà e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta (min. 60%).*
VALLI OSSOLANE					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 60%). <b>Rosso:</b> Nebbiolo e/o Croatina e/o Merlot (min. 60%).*

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

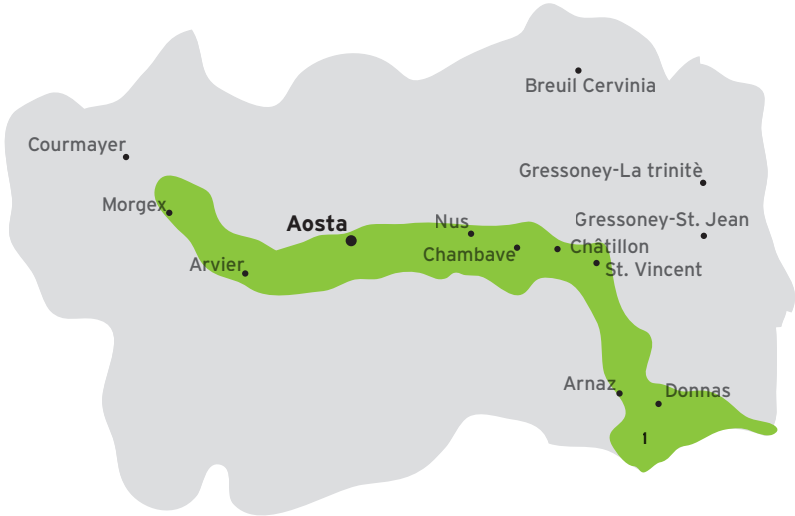


# VALLE D'AOSTA



## D.O.C.

### 1. Valle d'Aosta



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VALLE D'AOSTA					<b>Bianco:</b> Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Grigio o Pinot Gris, Pinot Bianco o Pinot Blanc, Petite Arvine, Moscato Bianco o Muscat Petit Grain, Traminer Aromatico o Gewürztraminer (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Gamay, Pinot Nero o Pinot Noir, Mayolet, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit Rouge, Prématta, Gamaret, Vuillermin (min. 85%).*

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



















# LIGURIA



## D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CINQUE TERRE E CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ					Bosco (min. 40%), Albarola e/o Vermentino (max. 40%).*
COLLI DI LUNI					<b>Bianco:</b> Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%).*
COLLINE DI LEVANTO					<b>Bianco:</b> Vermentino (min. 40%), Albarola (min. 20%), Bosco (min. 5%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 30%), Ciliegiole (min. 20%).*
GOLFO DEL TIGULLIO O PORTOFINO					<b>Bianco:</b> Vermentino e/o Bianchetta Genovese (min. 60%), Scimiscià, Moscato Bianco. <b>Rosso e Rosato:</b> Ciliegiole e/o Dolcetto (min. 60%).*
RIVIERA LIGURE DI PONENTE					<b>Bianco:</b> Pigato o Granaccia o Vermentino o Moscato (min. 95%). <b>Rosso:</b> Rossese (min. 90%).*
ROSSESE DI DOLCEACQUA O DOLCEACQUA					Rossese (min. 95%).*
VAL POLCÈVERA					<b>Bianco:</b> Vermentino e/o Bianchetta Genovese e/o Albarola (min. 60%). <b>Rosso e Rosato:</b> Dolcetto e/o Sangiovese e/o Ciliegiole (min. 60%).*
PORNASSIO O ORMEASCO DI PORNASSIO					Ormeasco o Dolcetto (min. 95%).*

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

# LOMBARDIA


































## D.O.C.G.

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





















## D.O.C.

3. Botticino
4. Capriano del Colle
5. Cellatica
6. Garda Classico o 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 o 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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
FRANCIACORTA					Chardonnay e/o Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%).*
VALTELLINA SUPERIORE					Nebbiolo (min. 90%).*
SCANZO O MOSCATO DI SCANZO					Moscato di Scanzo (100%).
SFORZATO DI VALTELLINA O SFURSAT					Nebbiolo (min. 90%).*
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO					Pinot Nero (min. 70%), Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco.*
BOTTICINO					Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%).*
CAPRIANO DEL COLLE					<b>Bianco:</b> Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano (min. 60%). <b>Rosso:</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 O GARDA					<b>Bianco:</b> Riesling e/o Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Cortese, Sauvignon. <b>Rosato:</b> Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%). <b>Rosso:</b> Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Marzemino, Corvina, Barbera.*
GARDA COLLI MANTOVANI					<b>Bianco:</b> Garganega (max. 35%), Trebbiano Toscano, Trebbiano di Soave, Trebbiano Giallo (max. 35%), Chardonnay (max. 35%), Tai, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (max. 45%), Rondinella (max. 40%), Cabernet (max. 20%).*
LAMBRUSCO MANTOVANO					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco Viadanese, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Salamino (min. 85%), Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta, Fortana (max. 15%).*
LUGANA					Trebbiano di Soave (min. 90%).*
OLTREPÒ PAVESE					<b>Bianco:</b> Riesling e/o Riesling Italico (min. 60%), Pinot Nero (max. 40%), Cortese, Moscato, Malvasia di Candia, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 45%), Cabernet Sauvignon, Barbera.*
GARDA BRESCIANO					<b>Bianco:</b> Riesling Renano e/o Riesling Italico (max. dall'80% al 100%). <b>Rosso e Rosato:</b> Groppello (dal 30% al 60%), Sangiovese (dal 10% al 25%), Marzemino (dal 5% al 30%), Barbera (dal 10% al 20%).*
SAN COLOMBANO AL LAMBRO					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 50%), Pinot Nero (min. 10%). <b>Rosso:</b> Croatina (dal 30% al 50%), Barbera (dal 25% al 50%), Uva Rara (max.15%).*



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA					Friulano (min. 80%).*
CURTEFRANCA					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 50%). <b>Rosso:</b> Cabernet Franc e/o Carmenère (min. 20%), Cabernet Sauvignon (dal 10% al 30%), Merlot (min. 25%).*
VALCALEPIO					<b>Bianco:</b> Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 55% all'80%), Pinot Grigio (dal 20% al 45%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 40% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 25% al 60%), Moscato di Scanzo.*
VALTELLINA ROSSO O ROSSO DI VALTELLINA					Nebbiolo (min. 90%).*
SANGUE DI GIUDA OLTREPÒ PAVESE					Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara, Vespolina e/o Pinot Nero (max. 45%).*
PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Pinot Nero (min. 95%).*
BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Barbera (dal 25% al 65%), Croatina (dal 25% al 65%), Uva Rara e/o Vespolina (max. 45%).*
PINOT GRIGIO DELL'OLTREPÒ PAVESE					Pinot Grigio (min. 85%).*
BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE					Croatina (min. 85%), Vespolina e/o Uva Rara (max. 15%).*
CASTEGGIO					Barbera (min. 65%), Croatina, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero (max. 35%).*
TERRE DEL COLLEONI					<b>Bianco:</b> Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Incrocio Manzoni, Moscato Giallo e Pinot Grigio (min. 85%). <b>Rosso:</b> Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon, Franconia, Incrocio Terzi, Marzemino (min. 85%).*
VALTENÈSI					<b>Rosso e Rosato:</b> Groppello (min. 50%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (max. 10%).*

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



# VENETO

## D.O.C.G.

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 o Montello
40. Bagnoli Friularo or Friularo di Bagnoli





























## D.O.C.






































2. Arcole
3. Bagnoli o 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 (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia)

32. Valpolicella Ripasso
38. Venezia
41. Monti Lessini • Vigneti della Serenissima (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Verona)



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
AMARONE DELLA VALPOLICELLA					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
BAGNOLI FRIULARO O FRIULARO DI BAGNOLI					Raboso (min. 90%).*
BARDOLINO SUPERIORE					Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*
ASOLO PROSECCO O COLLI ASOLANI PROSECCO					Glera (min. 85%).*
COLLI DI CONEGLIANO					<b>Bianco:</b> Manzoni Bianco (min. 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (min. 30%) o Glera (min. 30%), Verdiso (min. 20%), Boschera (min. 25%). <b>Rosso:</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino e Merlot (min. 10%), Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (max. 20%) o Marzemino (min. 95%).*
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO					Moscato Giallo (min. 95%).*
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO					Glera (min. 85%).*
LISON					Tai (min. 85%).*
MONTELLO ROSSO O MONTELLO					Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%).*
PIAVE MALANOTTE					Raboso Piave (min. 70%), Raboso Veronese (max. 30%).*
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
RECIOTO DI GAMBELLARA					Garganega (100%).
RECIOTO DI SOAVE					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
SOAVE SUPERIORE					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%) *
ARCOLE					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Sauvignon e/o Chardonnay (max. 50%). <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%).*
BAGNOLI O BAGNOLI DI SOPRA					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 30%), min. 20% Friulano e/o Sauvignon (min. 30%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 10%), Marzemina Bianca. <b>Rosato:</b> Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 50%), Merlot (max. 40%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 15% al 60%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere (min. 25%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 15%), Refosco dal Peduncolo Rosso, Corbina, Cavrara, Turchetta.*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BARDOLINO					<b>Rosso e Rosato:</b> Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*
CUSTOZA O BIANCO DI CUSTOZA					Trebbiano Toscano (dal 10% al 45%), Garganega (dal 20% al 40%), Trebbianello (dal 5% al 30%), Bianca Fernanda (max. 30%), Malvasia e/o Riesling Italico e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Manzoni Bianco (max. 30%).*
BREGANZE					<b>Bianco:</b> Tai (min. 50%), Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Vespaia e/o Sauvignon e/o Pinot Grigio (max. 50%), Pinot Nero. <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Marzemino e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Pinot Nero e/o Carmenère (max. 50%).*
COLLI BERICI					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 50%) o Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (max. 50%), Tai, Manzoni Bianco. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (min. 50%), Pinot Nero, Tai Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère.*
COLLI EUGANEI					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 30%), Tai e/o Sauvignon (min. 30%), Moscato Bianco e/o Moscato Giallo (dal 5% al 10%), Serprino, Chardonnay, Pinello, Manzoni Bianco. <b>Rosso:</b> Merlot (dal 40% all'80%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (dal 20 al 60%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 10%), Carmenere.*
CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO					<b>Bianco:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Sauvignon (max. 50%), Tai, Moscato Giallo. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (dal 60% al 70%), Raboso Piave e/o Veronese (min. 10%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 30%).*
GAMBELLARA					Garganega (min. 80%), Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (max. 20%).*
GARDA					<b>Bianco:</b> Riesling e/o Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Riesling, Riesling Italico, Cortese, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Groppello Gentile, Groppello di S. Stefano, Groppello Mocasina (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Corvina.*
LESSINI DURELLO					Durella (min. 85%).*
LISON PRAMAGGIORE					<b>Bianco:</b> Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
LUGANA					Trebbiano di Soave (min. 90%).*
MERLARA					<b>Bianco:</b> Friulano (dal 50% al 70%), Tai, Malvasia Istriana. <b>Rosso:</b> Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%), Marzemino.*
MONTELLA COLLI ASOLANI					<b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 40% al 70%), Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot Bianco e/o Bianchetta (dal 30% al 60%), Pinot Grigio. <b>Rosso:</b> Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%), Recantina.*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MONTI LESSINI O LESSINI					Chardonnay (dal 50% al 100%) o Durella (dall'85% al 100%), Pinot Nero, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay (max. 15%), Pinot Nero.*
PIAVE					<b>Bianco:</b> Manzoni Bianco, Tai, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano, Chardonnay, (min. 85%). <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Piave, Raboso Veronese.*
PROSECCO					Glera (min. 85%), Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (max. 15%).*
RIVIERA DEL BRENTA					<b>Bianco:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay (max. 50%) o Chardonnay (min. 60%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Friulano (max. 40%). <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (max. 50%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 50%).*
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA					Friulano (min. 80%).*
SOAVE					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
VALDADIGE TERRADEIFORTI O TERRADEIFORTI					<b>Bianco:</b> Pinot Grigio (min. 85%). <b>Rosso:</b> Enantio o Casetta (min. 85%).*
VALPOLICELLA					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
VALPOLICELLA RIPASSO					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
VENEZIA					<b>Bianco:</b> Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano e/o Glera (min. 50%), Chardonnay, Pinot Grigio. <b>Rosso e Rosato:</b> Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
VICENZA					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 50%), Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato Bianco e Giallo, Riesling Renano e Italo. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Raboso Veronese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere.*
VIGNETI DELLA SERENISSIMA					Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 85%).*

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

# FRIULI VENEZIA GIULIA

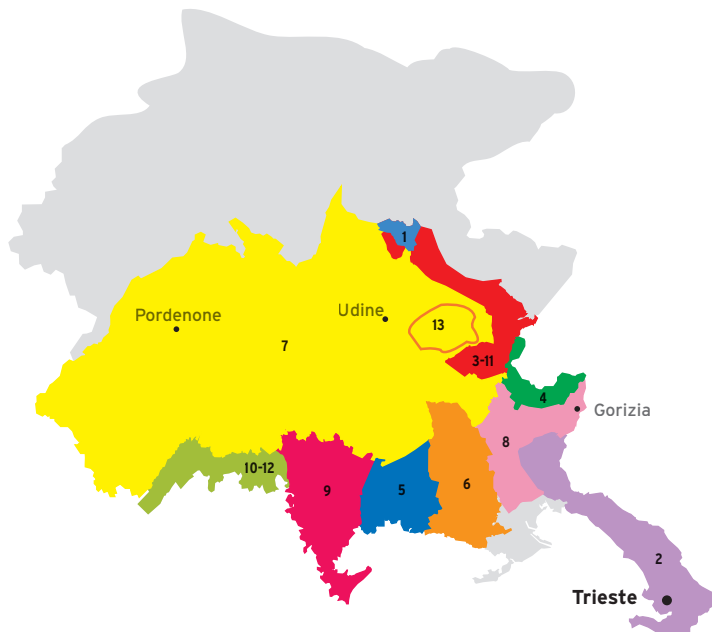


## D.O.C.G.

































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

## D.O.C.

2. Carso o Kars
  3. Friuli Colli Orientali
  4. Collio Goriziano o Collio
  5. Friuli Annia
  6. Friuli Aquileia
  7. Friuli Grave
  8. Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli
  9. Friuli Latisana
  10. Lison Pramaggiore
  - Prosecco
- (nelle province di Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste)



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
RAMANDOLO					Verduzzo Friulano (100%).
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT					Picolit (min. 85%).*
LISON					Tai (min. 85%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
ROSAZZO					Friulano (min. 50%) Sauvignon (dal 20% al 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (dal 20% al 30%), Ribolla Gialla (max. 10%).*
CARSO O KARS					Terrano (min. 70%).*
FRIULI COLLI ORIENTALI					<b>Bianco:</b> Chardonnay, Malvasia Istriana, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico (min. 85%). <b>Rosso:</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pignolo, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco Nostrano, Schioppettino, Tazzelenghe (min. 85%).*
COLLIO GORIZIANO O COLLIO					<b>Bianco:</b> Chardonnay e/o Malvasia Istriana e/o Pinot Bianco e/o Picolit e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italico e/o Sauvignon e/o Friulano (min. 85%), Müller Thurgau e/o Traminer Aromatico (max. 15%), Ribolla Gialla. <b>Rosso:</b> Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Pinot Nero (min. 85%).*
FRIULI ANNIA					<b>Bianco:</b> Friulano e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Verduzzo Friulano e/o Sauvignon e/o Chardonnay e/o Malvasia Istriana e/o Traminer Aromatico (min. 90%). <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco dal Peduncolo Rosso e/o (min. 90%).*
FRIULI AQUILEIA					<b>Bianco:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Verduzzo Friulano e/o Sauvignon, e/o Chardonnay e/o Malvasia Istriana (max. 50%), Traminer Aromatico, Riesling Italico, Müller Thurgau, Riesling Renano. <b>Rosato:</b> Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco Nostrano e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%). <b>Rosso:</b> Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 50%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco Nostrano (max. 50%).*
FRIULI GRAVE					<b>Bianco:</b> Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero o Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling Renano, Sauvignon, Friulano, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano, Pinot Nero (min. 95%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Merlot, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 95%).*
FRIULI ISONZO O ISONZO DEL FRIULI					<b>Bianco:</b> Chardonnay e/o Malvasia e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italico e/o Riesling Renano e/o Sauvignon e/o Verduzzo e/o Tocai Friulano e/o Malvasia Istriana e/o Moscato Giallo e/o Traminer aromatico e/o Verduzzo Friulano (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot Nero e/o Franconia e/o Schioppettino e/o Refosco dal Peduncolo Rosso e/o Pignolo, Moscato Rosa (min. 85%).*
FRIULI LATISANA					<b>Bianco:</b> Tocai Friulano (min. 60%), Chardonnay e/o Pinot Bianco (max. 30%) o Pinot Grigio, Verduzzo Friulano, Traminer Aromatico, Sauvignon, Malvasia, Riesling, Pinot Nero (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (min. 60%), Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Carmenere (max. 30%) o Refosco dal Peduncolo Rosso, Franconia (min. 85%).*
LISON PRAMAGGIORE					<b>Bianco:</b> Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
PROSECCO					Glera (min. 85%), Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (max. 15%).*

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

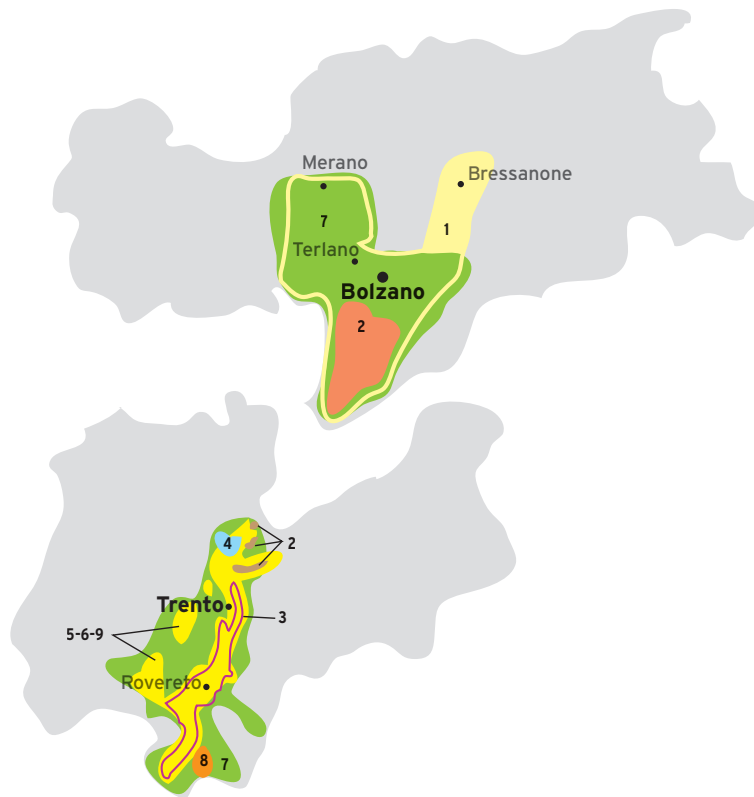





















# TRENTINO-ALTO ADIGE



## D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
ALTO ADIGE					<b>Bianco:</b> Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio (min. 75%), Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer Aromatico e/o Kerner (max. 25%), Silvaner, Moscato Giallo, Malvasia. <b>Rosato:</b> Lagrein, Merlot, Moscato Rosa (min. 85%). <b>Rosso:</b> Cabernet o Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc (min. 85%), Lagrein, Merlot, Pinot Nero, Schiava o Schiava Grossa o Schiava Gentile, Schiava Grigia.*
CALDARO O LAGO DI CALDARO					Schiava Grossa e/o Schiava Gentile e Schiava Grigia (min.85%).*
VALDADIGE					<b>Bianco:</b> Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Riesling Italoico e/o Müller Thurgau e/o Chardonnay (min. 20%), Trebbiano Toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega (max. 80%). <b>Rosso e Rosato:</b> Enantio e/o Schiava (min. 50%), Merlot e/o Pinot Nero e/o Lagrein e/o Teroldego e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (max. 50%).*
CASTELLER					Merlot (min.50%), Schiava Grossa e/o Schiava Gentile e/o Enantio e/o Lagrein e/o Teroldego (max 50%).*
TEROLDEGO ROTALIANO					<b>Rosso e Rosato:</b> Teroldego (100%).
TRENTINO					<b>Bianco:</b> Chardonnay e/o Pinot Bianco (min. 80%), Sauvignon e/o Müller Thurgau e/o Manzoni Bianco (max. 20%), Moscato Giallo, Nosiola, Pinot Grigio, Riesling Italoico, Riesling Renano, Sauvignon, Traminer. <b>Rosato:</b> Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein (max. 70% di almeno 2 vitigni). <b>Rosso:</b> Moscato Rosa Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Lagrein, Marzemino, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
TRENTINO SUPERIORE					<b>Bianco:</b> Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio (min. 85%), Moscato Giallo, Müller Thurgau, Nosiola, Riesling, Sauvignon, Traminer Aromatico. <b>Rosso:</b> Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Merlot (min. 85%), Moscato Rosa, Lagrein, Marzemino, Merlot, Pinot Nero, Rebo.*
TRENTO					Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero e/o Meunier.
VALDADIGE TERRADEIFORTI O TERRADEIFORTI					<b>Bianco:</b> Pinot Grigio (min. 85%). <b>Rosso:</b> Enantio o Casetta (min. 85%).*

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

# EMILIA ROMAGNA

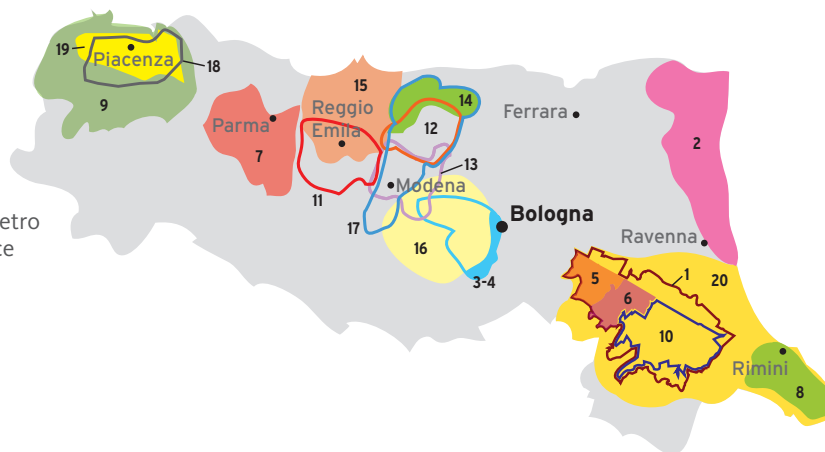







































## D.O.C.G.





















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 e di Canossa
12. Lambrusco di Sorbara
13. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
14. Lambrusco Salamino di Santa Croce
15. Reggiano
16. Reno
17. Modena o Di Modena
18. Ortrugo
19. Gutturino
20. Romagna



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO					Pignoletto (min. 95%).*
ROMAGNA ALBANA					Albana (min. 95%).*
BOSCO ELICEO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Romagnolo (min. 70%), Sauvignon e/o Malvasia di Candia (max. 30), Sauvignon. <b>Rosso:</b> Fortana e/o Merlot (min. 85%).*
COLLI BOLOGNESI					<b>Bianco:</b> Sauvignon, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling Italico, Chardonnay (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
COLLI DI FAENZA					<b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 40% al 60%), Pignoletto e/o Pinot Bianco e/o Sauvignon e/o Trebbiano Romagnolo (dal 40% al 60%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Sauvignon (dal 40% al 60%), Ancellotta e/o Ciliegiole e/o Merlot e/o Sangiovese (dal 40% al 60%).*
COLLI D'IMOLA					<b>Bianco:</b> Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay (min. 85%). <b>Rosso:</b> Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
COLLI DI PARMA					<b>Bianco:</b> Pinot Nero e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco o Malvasia di Candia, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio (min. 85%). <b>Rosso:</b> Barbera (dal 60% al 75%), Bonarda e/o Croatina (dal 25% al 40%), Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Bonarda (min.85%), Lambrusco Maestri (max. 15%).*
COLLI DI RIMINI					<b>Bianco:</b> Trebbiano Romagnolo (dal 50% al 70%), Biancame e/o Mostosa (dal 30% al 50%), Pignoletto e/o Chardonnay e/o Riesling Italico e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Müller Thurgau (max. 15%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 60% al 75%), Cabernet Sauvignon (dal 15% al 25%), Merlot e/o Barbera e/o Ciliegiole e/o Terrano e/o Montepulciano e/o Ancellotta (max. 25%).*
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA					<b>Bianco:</b> Spergola (min. 85%), Malvasia di Candia e/o Trebbiano Romagnolo e/o Pinot Grigio e/o Pinot Bianco (max. 15%), Malvasia di Candia (max. 5%), Sauvignon o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (min. 15%). <b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco e/o Lambrusco Grasparossa (min. 85%), Lambrusco Marani e/o Lambrusco Montericco e/o Ancellotta e/o Malbo Gentile e/o Croatina (max. 15%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Marzemino, Sgavetta.*
COLLI PIACENTINI					<b>Bianco:</b> Malvasia di Candia e Moscato Bianco (dal 20% al 50%), Ortrugo e Trebbiano Romagnolo (dal 20% 50%), Bervolino e/o Sauvignon (max. 30%) o Malvasia di Candia Aromatica (dal 20% al 50%), Ortrugo e Trebbiano Romagnolo (dal 20% al 65%) o Ortrugo (dal 35% al 65%), Malvasia di Candia Aromatica e Moscato Bianco (dal 10% al 20%), Sauvignon e Trebbiano Romagnolo (dal 15% al 30%) o Pinot Nero (min. 85%) e Chardonnay (max. 15%) o Santa Maria e Melara (min. 60%), Bervolino e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo (max. 40%) o Malvasia di Candia Aromatica e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo e/o Marsanne (min. 85%). <b>Rosso:</b> Pinot Nero e/o Barbera e/o Croatina (min. 60%), Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (min. 85%).*
COLLI ROMAGNA CENTRALE					<b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 50% al 60%), Bombino e/o Sauvignon e/o Trebbiano e/o Pinot Bianco (dal 40% al 50%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Sauvignon (dal 50% al 60%), Sangiovese e/o Merlot e/o Barbera e/o Ciliegiole (dal 40% al 50%).*
GUTTURNIO					Barbera (dal 55% al 70%), Croatina (dal 30% al 45%).*
LAMBRUSCO DI SORBARA					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco di Sorbara (min. 60%), Lambrusco Salamino (max. 40%), altri Lambruschi (max. 15%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco Grasparossa (min. 85%), altri Lambruschi e/o Malbo Gentile (max. 15%).*
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE					<b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco Salamino (min. 85%), altri Lambruschi e/o Ancelotta e/o Fortana (max. 15%).*
MODENA O DI MODENA					<b>Bianco:</b> Montuni e/o Pignoletto e/o Trebbiano (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Lambrusco Grasparossa e/o Lambrusco Salamino e/o Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco Marani e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco a foglia frastagliata (min. 30%), Ancelotta e/o Fortana (max. 15%).*
ORTRUGO					Ortrugo (min. 90%).*
REGGIANO					<b>Bianco:</b> Lambrusco Marani e/o Lambrusco Salamino e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco di Sorbara e/o Malbo Gentile (100%). <b>Rosso:</b> Ancelotta (dal 30% al 60%), Lambrusco di Sorbara e/o Malbo Gentile e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Grasparossa e/o Sangiovese e/o Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Marzemino e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco Viadanese e/o Lambrusco a foglia frastagliata e/o Fogarina, Malbo Gentile, Lambrusco Barghi.*
RENO					Albana e/o Trebbiano Romagnolo (min. 40%) o Montù e Pignoletto (min. 85%).*
ROMAGNA					<b>Bianco:</b> Albana (min. 95%) o Bombino Bianco (min. 85%) o Trebbiano Romagnolo (min. 85%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dall'85% al 95%) o Cagnina (min. 85%).*

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



# MARCHE






























## 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 o Falerio
8. Lacrima di Morro d'Alba
9. Terre di Offida
10. Rosso Conero
11. Rosso Piceno o Piceno
12. Verdicchio dei Castelli di Jesi
13. Verdicchio di Matelica
14. Serrapetrona
15. I Terreni di Sanseverino
16. Pergola
17. San Ginesio



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
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>Bianco:</b> Passerina o Pecorino (min. 85%). <b>Rosso:</b> Montepulciano (min. 85%).*
BIANCHELLO DEL METAURO					Bianchetto (min. 95%), Malvasia Toscana (max. 5%).*
COLLI MACERATESI					<b>Bianco:</b> Maceratino (min. 70%), Incrocio Bruni 54 e/o Pecorino e/o Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Grechetto, Ribona. <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Cilieggiolo e/o Lacrima e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Vernaccia Nera (max. 50%).*
COLLI PESARESI					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Biancame e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero e/o Riesling Italico e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco (min. 75%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 70%).*
ESINO					<b>Bianco:</b> Verdicchio (min. 50%). <b>Rosso:</b> Sangiovese e/o Montepulciano (min. 60%).*
FALERIO DEI COLLI ASCOLANI O FALERIO					Trebbiano Toscano (dal 20% al 50%), Passerina (dal 10% al 30%), Pecorino (dal 10% al 30%).*
I TERRENI DI SAN SEVERINO					Vernaccia Nera (min. 50%) o Montepulciano (min. 60%).*
LACRIMA DI MORRO D'ALBA					Lacrima (min. 85%).*
PERGOLA					<b>Rosso e Rosato:</b> Aleatico (min. 60%).*
ROSSO CONERO					Montepulciano (min. 85%).*
ROSSO PICENO O PICENO					Montepulciano (dal 35% all'85%), Sangiovese (dal 15% al 50%).*
SAN GINESIO					Sangiovese (min. 50%), Vernaccia Nera e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Merlot e/o Cilieggiolo (min. 35%) o Aleatico (min. 85%).*



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
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%).*

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





# TOSCANA “IL CUORE ANTICO”

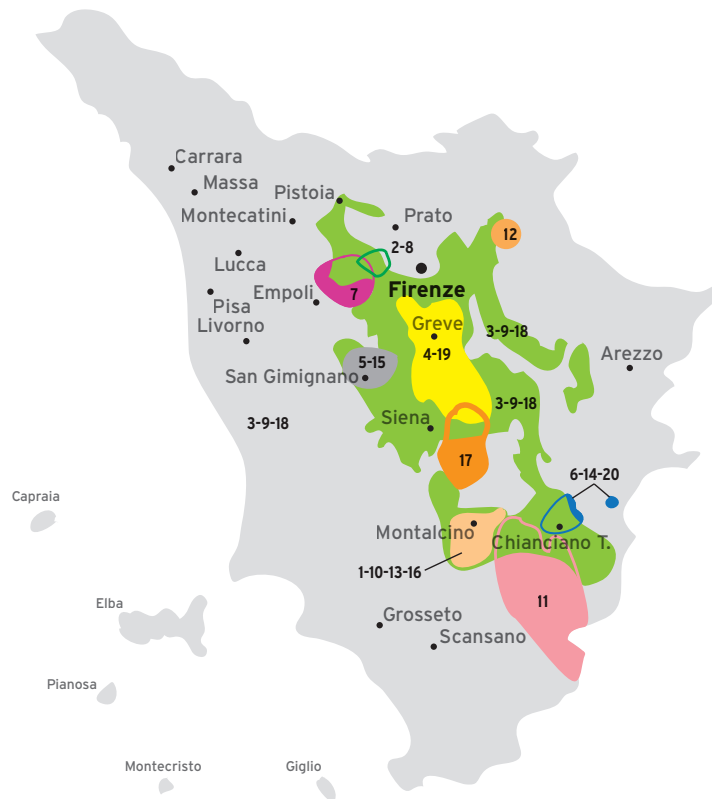






























## D.O.C.G.








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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BRUNELLO DI MONTALCINO					Sangiovese (100%).
CARMIGNANO					Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (dal 10% al 20%), Trebbiano Toscano e/o Canaiolo Bianco e/o Malvasia del Chianti (max. 10%).*
CHIANTI					Sangiovese (min. 70%).*
CHIANTI CLASSICO					Sangiovese (min. 80%).*
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO					Vernaccia (min. 85%).*
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO					Prugnolo Gentile (min. 70%), Canaiolo Nero (max. 20%).*
BIANCO DELL'EMPOLESE					Trebbiano Toscano (min. 60%).*
BARCO REALE DI CARMIGNANO					<b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (dal 10% al 20%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia e/o Canaiolo Bianco (max. 10%).*
COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%).*
MOSCADELLO DI MONTALCINO					Moscato Bianco (min. 85%).*
ORCIA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%).*
POMINO					<b>Bianco:</b> Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Grigio (min. 70%), Trebbiano Toscano. <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%), Pinot Nero e/o Merlot (max. 50%).*
ROSSO DI MONTALCINO					Sangiovese (100%).
ROSSO DI MONTEPULCIANO					Sangiovese (min. 70%).*
SAN GIMIGNANO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 30%), Malvasia del Chianti (max. 50%), Vernaccia di San Gimignano (max. 20%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah e/o Pinot Nero (max. 40%).*
SANT'ANTIMO					<b>Bianco:</b> Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio (min. 85%). <b>Rosso:</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
VAL D'ARZIA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga (dal 30% al 50%), Chardonnay, Grechetto, Pinot Bianco, Sauvignon, Vermentino. <b>Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
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%).*

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



# TOSCANA
































## 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 o 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 Bibbiano
- 23. Terre di Casole
- 24. Grance Senesi
- 27. Maremma Toscana
- 28. Terre di Pisa



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MORELLINO DI SCANSANO					Sangiovese (min. 85%).*
ELBA ALEATICO PASSITO					Aleatico (100%).
SUVERETO					Cabernet Sauvignon e/o Merlot (100%).
VAL DI CORNIA ROSSO					Sangiovese (min. 40%), Cabernet Sauvignon e Merlot (max. 60%).*
MONTECUCCO SANGIOVESE					Sangiovese (min. 90%).*
ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO					Ansonica (min. 85%).*
VALDINIEVOLE					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 70%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 35%), Canaiolo Nero (min. 20%).*
BIANCO DI PITIGLIANO					Trebbiano Toscano (dal 40% al 100%), Greco e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Verdello e/o Grechetto e/o Ansonica e/o Viognier e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Riesling Italico (max. 60%).*
SAN TORPÈ					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Sauvignon, Vermentino o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga, (max. 100%). <b>Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%).*
BOLGHERI O BOLGHERI SASSICAIA					<b>Bianco:</b> Vermentino (max. 70%), Sauvignon (max. 40%), Trebbiano Toscano (max. 40%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Cabernet Franc (da 0 a 100%), Syrah e/o Sangiovese (max. 50%).*
CANDIA DEI COLLI APUANI					<b>Bianco:</b> Vermentino (min. 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (dal 60% all'80%), Merlot (max. 20%), Vermentino Nero, Barsaglina.*
CAPALBIO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%) o Vermentino (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%) o Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
COLLI DI LUNI					<b>Bianco:</b> Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%).*
COLLINE LUCCHESI					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 40% all'80%), Greco e/o Grechetto e/o Vermentino e/o Malvasia del Chianti e/o Chardonnay e/o Sauvignon (dal 10% al 60%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 45% all'80%), Canaiolo e/o Cilieggiolo e/o Merlot e/o Syrah (dal 10% al 50%).*
CORTONA					<b>Bianco:</b> Chardonnay, Grechetto, Sauvignon (min. 85%) o Trebbiano Toscano e/o Grechetto e/o Malvasia Bianca (min. 70%). <b>Rosso:</b> Syrah (dal 50% al 60%), Merlot (dal 10% al 20%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
MONTECARLO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 30% al 60%), Sémillon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne (dal 40% al 70%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 50% al 75%), Canaiolo Nero e/o Merlot e/o Syrah (dal 15% al 40%), Cilieggiolo e/o Colorino e/o Malvasia Nera di Lecce e/o di Brindisi e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (dal 10% al 30%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MONTECUCCO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Malvasia Bianca e/o Grechetto Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 70%). <b>Rosato:</b> Sangiovese e/o Ciliegiole (min. 60%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 70%).*
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 50%), Viognier. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%).*
MONTESCUDAIO					<b>Bianco:</b> Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, (min. 85%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
PARRINA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 10% al 30%), Ansonica (dal 30% al 50%), Vermentino (dal 20% al 40%), Chardonnay e/o Sauvignon (max. 20%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
SOVANA					Sangiovese (min. 50%), Merlot, Aleatico.*
VALDICHIANA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 20%), Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Grechetto e/o Pinot Grigio (max. 80%) o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca (min. 50%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (max. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (min. 50%).*
VAL DI CORNIA					<b>Bianco:</b> Vermentino (max. 50%), Trebbiano Toscano e/o Ansonica e/o Viognier e/o Malvasia Bianca Lunga (max. 50%) o Ansonica (min. 85%).* <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot (max. 50%), Ciliegiole oppure Aleatico (100%).
ELBA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 10% al 70%), Ansonica e/o Vermentino (dal 10% al 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 60%).*
VAL D'ARNO DI SOPRA					<b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 40% all'80%), Malvasia Bianca Lunga (max. 30%), Trebbiano Toscano (max. 20%) o Malvasia Bianca Lunga (dal 40% all'80%), Chardonnay (max. 30%). <b>Rosato:</b> Merlot (dal 40% 80%), Cabernet Sauvignon (max. 35%), Syrah (max. 35%). <b>Rosso:</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Sangiovese (min. 85%).*
TERRATICO DI BIBBONA					<b>Bianco:</b> Vermentino (min. 50%), Trebbiano Toscano. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 35%), Merlot (min. 35%), Cabernet Sauvignon, Syrah.*
TERRE DI CASOLE					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 50%), Trebbiano, Vermentino. <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 60% all'80%).*
GRANCE SENESI					<b>Bianco:</b> Trebbiano e/o Malvasia Bianca Lunga (min. 60%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 60%), Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.*
MAREMMA TOSCANA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Trebbiano Toscano e/o Malvasia (100%), Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier. <b>Rosato:</b> Sangiovese e/o Ciliegiole (min. 40%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 40%), Alicante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiole, Merlot, Syrah.*
TERRE DI PISA					Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (dal 20% al 70%).*

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



# UMBRIA








































## D.O.C.G.

1. Montefalco Sagrantino
2. Torgiano Rosso Riserva

## D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MONTEFALCO SAGRANTINO					Sagrantino (100%).
TORGIANO ROSSO RISERVA					Sangiovese (min. 70%).*
AMELIA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia Toscana, Grechetto. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Ciliegiole, Merlot.*
ASSISI					<b>Bianco:</b> Trebbiano (dal 50 % al 70%), Grechetto (dal 10% al 30%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (dal 50% al 70%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (dal 10% al 30%).*
COLLI ALTOTIBERINI					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
COLLI DEL TRASIMENO O TRASIMENO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 40%), Grechetto e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Grigio (min. 30%), Vermentino, Pinot Nero. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 40%), Ciliegiole e/o Gamay e/o Merlot e/o Cabernet (min. 30%).*
COLLI MARTANI					<b>Bianco:</b> Trebbiano (min. 50%), Grechetto e/o Chardonnay e/o Pinot Nero, Grechetto di Todi, Sauvignon. <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Vernaccia Nera, Merlot.*
COLLI PERUGINI					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Grechetto e/o Chardonnay e/o Pinot Nero e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio, Vermentino. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
LAGO DI CORBARA					<b>Bianco:</b> Grechetto e Sauvignon (min. 60%), Chardonnay, Vermentino. <b>Rosso:</b> Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot Nero e/o Sangiovese (min. 70%).*
MONTEFALCO					<b>Bianco:</b> Grechetto (min. 50%), Trebbiano Toscano (dal 20% al 35%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 60% al 70%), Sagrantino (dal 10% al 15%).*
ORVIETO					Trebbiano Toscano e Grechetto (min. 60%).*
ROSSO ORVIETANO					Aleatico e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Canaiolo e/o Ciliegiole e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Pinot Nero e/o Sangiovese (min. 70%).*
SPOLETO					Trebbiano Spoletino (min. 50%).*
TODI					<b>Bianco:</b> Grechetto (min. 50%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%), Merlot.*
TORGIANO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 50% al 70%), Chardonnay e/o Pinot Nero, Riesling Italico (max. 50%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot.*

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

# LAZIO






































## D.O.C.G.
































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 o Affile
9. Cesanese di Olevano Romano
10. Circeo
11. Colli Albani
12. Colli della Sabina
13. Colli Etruschi Viterbesi o 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 o Moscato di Terracina
30. Roma



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CESANESE DEL PIGLIO					Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 90%).*
CANNELLINO DI FRASCATI					Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (max. 30%).*
FRASCATI SUPERIORE					Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (max. 30%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (min. 70%).*
ALEATICO DI GRADOLI					Aleatico (95%).*
APRILIA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay (dal 5% al 35%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Cabernet e/o Merlot (dal 5% al 25%).*
ATINA					<b>Bianco:</b> Semillon (min. 85%). <b>Rosso:</b> Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (min. 85%) oppure Cabernet Sauvignon (min. 50%), Syrah (10%), Merlot (10%), Cabernet Franc (10%).*
BIANCO CAPENA					Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata e/o Malvasia del Lazio (max. 55%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Giallo (max. 25%), Bellone e/o Bombino (max 20%).*
CASTELLI ROMANI					<b>Bianco:</b> Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata, Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano (max. 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cesanese e/o Merlot e/o Montepulciano e/o Nero Buono e/o Sangiovese (min. 85%).*
CERVETERI					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Malvasia di Candia, Procanico (max. 35%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese e Montepulciano (60% di cui almeno il 25% di uno dei due vitigni), Merlot (max. 35%).*
CESANESE DI AFFILE O AFFILE					Cesanese di Affile (min. 90%).*
CESANESE DI OLEVANO ROMANO					Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 85%).*
CIRCEO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 55%), Chardonnay (30%), Malvasia del Lazio (30%). <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (min. 55%), Sangiovese e Cabernet Sauvignon (max. 30%).*
COLLI ALBANI					Malvasia di Candia (max. 60%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano di Soave (dal 25% al 50%), Malvasia del Lazio o Malvasia Puntinata (dal 5% al 45%).*
COLLI DELLA SABINA					<b>Bianco:</b> Malvasia del Lazio (min. 50%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo (dal 5% al 35%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 40% al 70%) e Montepulciano (dal 15% al 40%).*
COLLI ETRUSCHI VITERBESI O TUSCIA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 40% all'80%), Malvasia del Lazio e/o Malvasia Toscana, Procanico, Grechetto (max. 30%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (dal 50% al 65%), Montepulciano, Merlot, Violone, Canaiolo (dal 20% al 45%).*
COLLI LANUVINI					<b>Bianco:</b> Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Verde e/o Trebbiano Giallo (min. 30%). <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Montepulciano e/o Sangiovese (min. 35%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CORI					<b>Bianco:</b> Bellone (min. 50%), Malvasia del Lazio (min. 20%), Greco (min. 15%). <b>Rosso:</b> Nero Buono (min. 50%), Montepulciano (min. 20%), Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (min. 15%).*
EST!! EST!! EST!!! DI MONTEFASCONI					Trebbiano Toscano (dal 50% al 65%), Trebbiano Giallo (dal 25% al 40%), Malvasia Bianca Lunga e/o Malvasia del Lazio (dal 10% al 20%).*
FRASCATI					Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (min. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo e/o Greco e/o Bellone e/o Bombino Bianco (max. 30%).*
GENAZZANO					<b>Bianco:</b> Malvasia di Candia (min. 85%). <b>Rosso:</b> Ciliegiole (min. 85%).*
MARINO					Malvasia di Candia o Malvasia del Lazio, Trebbiano Verde, Bellone, Greco, Bombino (min. 50%).*
MONTECOMPATRI COLONNA					Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano, Trebbiano Verde e Trebbiano Giallo (min. 30%).*
NETTUNO					<b>Bianco:</b> Bellone (dal 30% al 70%), Trebbiano Toscano (dal 30% al 50%). <b>Rosato:</b> Sangiovese (min. 40%), Trebbiano Toscano (min. 40%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 30% al 50%), Sangiovese (dal 30% al 50%).*
ORVIETO					Trebbiano Toscano e Grechetto (min. 60%).*
ROMA					<b>Bianco:</b> Malvasia del Lazio (min. 50%), Bellone e/o Bombino e/o Greco Bianco e/o Trebbiano Giallo e/o Trebbiano Verde (min. 35%). <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (min. 50%), Cesanese Comune e/o Cesanese di Affile e/o Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Syrah (min. 35%).*
TARQUINIA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo (min. 50%), Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio (max. 35%). <b>Rosso:</b> Sangiovese e Montepulciano (min. 60%, ciascuno min. 25%), Cesanese Comune (max. 25%).*
TERRACINA O MOSCATO DI TERRACINA					Moscato di Terracina (min. 85%).*
VELLETRI					<b>Bianco:</b> Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano, Trebbiano Verde e Trebbiano Giallo (min. 30%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 10% al 45%), Montepulciano (dal 30% al 50%), Cesanese Comune e/o Cesanese di Affile (min. 10%).*
VIGNANELLO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Giallo e/o Trebbiano Toscano (min. 70%), Malvasia di Candia e/o Malvasia del Chianti, Greco (max. 30%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%), Ciliegiole (min. 40%).*
ZAGAROLO					Malvasia di Candia e/o Malvasia Puntinata (max. 70%), Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Verde e/o Trebbiano Giallo (min. 30%).*

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



# ABRUZZO

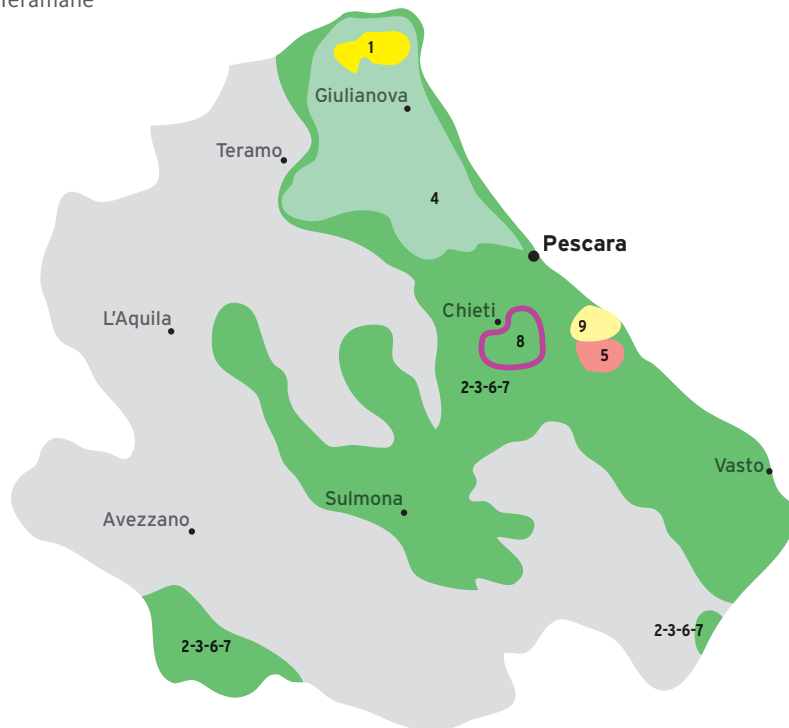




















## D.O.C.G.

4. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

## D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE					Montepulciano (min. 90%).*
ABRUZZO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Abruzzese e/o Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot Nero, Moscato, Riesling, Sauvignon, Traminer. <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (min. 80%) Pinot Nero.*
CERASUOLO D'ABRUZZO					Montepulciano (min. 85%).*
CONTROGUERRA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 50%), Passerina (min. 10%), Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, Malvasia. <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO					Montepulciano (min. 85%).*
ORTONA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 70%). <b>Rosso:</b> Montepulciano (min. 95%).*
TERRE TOLLESI O TULLUM					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (min. 75%), Chardonnay, Moscato, Malvasia, Falanghina, Passerina, Pecorino. <b>Rosso:</b> Montepulciano (min. 90%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese.*
TREBBIANO D'ABRUZZO					Trebbiano Abruzzese e/o Bombino Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 85%).*
VILLAMAGNA					Montepulciano (min. 95%).*

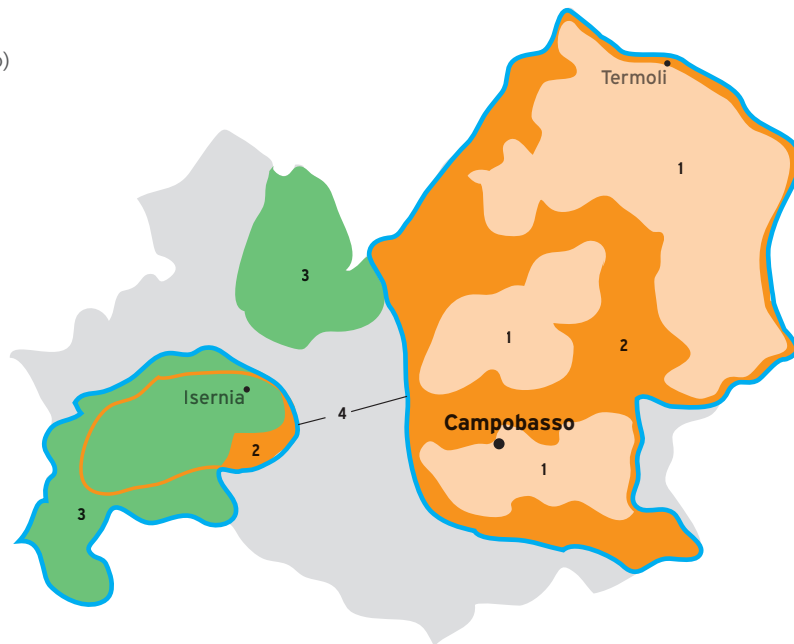














# MOLISE



## D.O.C.

1. Biferno
2. Molise o del Molise
3. Pentro d'Isernia
4. Tintilia del Molise  
(nelle province di Isernia e Campobasso)



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BIFERNO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 60% al 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (dal 70% all'80%), Aglianico (dal 15% al 20%).*
MOLISE O DEL MOLISE					<b>Bianco:</b> Moscato Bianco, Chardonnay, Falanghina, Greco Bianco, Pinot Bianco, Sauvignon, Trebbiano, (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (min. 85%), Aglianico, Tintilia, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
PENTRO DI ISERNIA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 60% al 70%), Bombino Bianco (dal 30% al 40%). <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (dal 75% all'80%), Tintilia (dal 20% al 25%).*
TINTILIA DEL MOLISE					<b>Rosso e Rosato:</b> Tintilia (min. 95%).*

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

# CAMPANIA

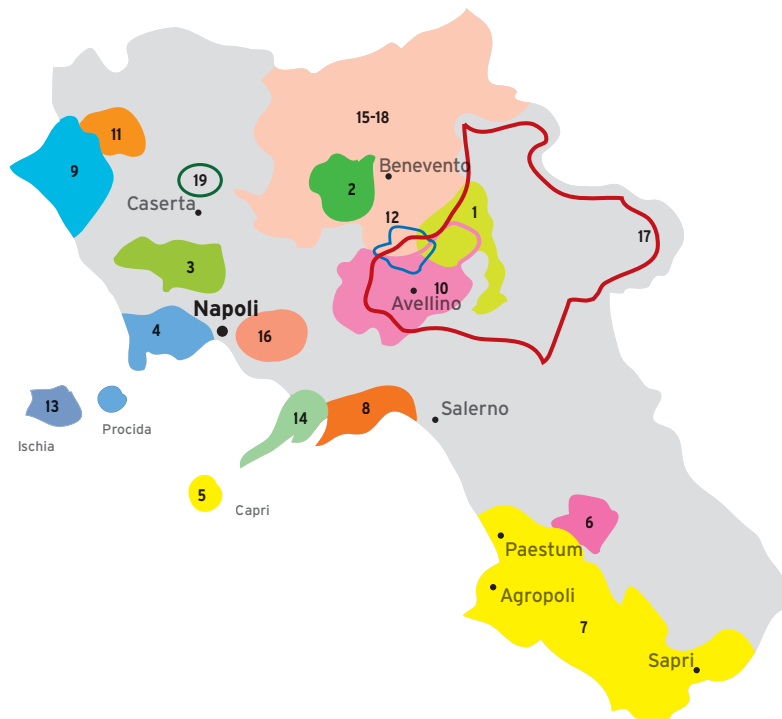









































## D.O.C.G.

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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
AGLIANICO DEL TABURNO					Aglianico (min. 85%).*
FIANO DI AVELLINO					Fiano (min. 85%), Greco e/o Coda di Volpe Bianca e/o Trebbiano Toscano (max. 15%).*
GRECO DI TUFO					Greco (min. 85%), Coda di Volpe Bianca (max. 15%).*
TAURASI					Aglianico (min. 85%).*
AVERSA					Asprinio (min. 85%).*
CAMPI FLEGREI					<b>Bianco:</b> Falanghina (dal 50% al 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Piediroso (min. 50%), Aglianico (max. 30%).*
CAPRI					<b>Bianco:</b> Falanghina (min. 50%), Greco (max. 30%). <b>Rosso:</b> Piediroso (min. 80%).*
CASAVECCHIA DI PONTELATONE					Casavecchia (min. 85%).*
CASTEL SAN LORENZO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 50% al 60%), Malvasia Bianca (dal 30% al 40%). <b>Rosso e Rosato:</b> Barbera (dal 60% all'80%), Sangiovese (dal 20% al 30%), Aglianicone.*
CILENTO					<b>Bianco:</b> Fiano (dal 60% al 65%), Trebbiano Toscano (dal 20% al 30%), Greco e/o Malvasia Bianca (dal 10% al 15%). <b>Rosato:</b> Sangiovese (dal 70% all'80%), Aglianico (dal 10% al 15%). <b>Rosso:</b> Aglianico (dal 60% al 75%), Primitivo e/o Piediroso (dal 15% al 20%).*
COSTA D'AMALFI					<b>Bianco:</b> Falanghina (min. 40%) o Falanghina e Biancolella (min. 40%), Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (dal 40% al 60%). <b>Rosso e Rosato:</b> Piediroso (min. 30%), Sciascinoso e/o Aglianico (max. 50%), Tintore (min. 20%).*
FALANGHINA DEL SANNIO					Falanghina (min. 85%).*
FALERNO DEL MASSICO					<b>Bianco:</b> Falanghina (min. 85%). <b>Rosso:</b> Aglianico (min. 60%), Piediroso (max. 40%), Primitivo.*
GALLUCCIO					<b>Bianco:</b> Falanghina (min. 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Aglianico (min. 70%).*
IRPINIA					<b>Bianco:</b> Greco (dal 40% al 50%), Fiano (dal 40% al 50%), Coda di Volpe, Falanghina. <b>Rosso e Rosato:</b> Aglianico (min. 70%), Sciascinoso.*
ISCHIA					<b>Bianco:</b> Forastera (dal 45% al 70%), Biancolella (dal 30% al 55%). <b>Rosso e Rosato:</b> Guarnaccia (dal 45 al 70%), Piediroso (dal 30% al 55%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
PENISOLA SORRENTINA					<b>Bianco:</b> Falanghina e/o Biancolella e/o Greco (min. 60%). <b>Rosso:</b> Piediroso e/o Sciascinoso (min. 60%).*
SANNIO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca (min. 50%) o Aglianico e/o Falanghina (min. 70%), Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%), Aglianico, Barbera, Piediroso, Sciascinoso.*
VESUVIO					<b>Bianco:</b> Coda di Volpe e/o Verdecia (min. 80%), Greco e/o Falanghina (max. 20%). <b>Rosso e Rosato:</b> Piediroso e/o Sciascinoso (min. 80%), Aglianico (max. 20%).*

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





# BASILICATA













## D.O.C.G.

5. Aglianico del Vulture Superiore

## D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE					Aglianico (100%).
AGLIANICO DEL VULTURE					Aglianico (100%).
TERRA DELL'ALTA VAL D'AGRI					<b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 30%). <b>Rosato:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 20%), Malvasia di Basilicata (min. 10%).*
MATERA					<b>Bianco:</b> Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%), Greco Bianco. <b>Rosato:</b> Primitivo (min. 90%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 60%), Primitivo (min. 30%) o Cabernet Sauvignon (min. 60%) e Primitivo (min. 20%) e Merlot (min. 10%).*
GROTTINO DI ROCCANOVA					<b>Bianco:</b> Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (dal 60% all'85%), Cabernet Sauvignon (dal 5% al 30%), Malvasia Nera di Basilicata (dal 5% al 30%), Montepulciano (dal 5% al 30%).*

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



# PUGLIA



## D.O.C.G.








































- 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 tutte le zone della regione)
- 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 o 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 o Tavoliere

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
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 e/o Malvasia Nera e/o Primitivo (max. 15%).*
ALEZIO					Negroamaro (min. 80%), Malvasia Nera di Lecce e/o Sangiovese e/o Montepulciano (max. 20%).*
BARLETTA					<b>Bianco:</b> Malvasia Bianca (min. 60%). <b>Rosato:</b> Uva di Troia (min. 70%). <b>Rosso:</b> Uva di Troia (min. 90%).*
BRINDISI					<b>Bianco:</b> Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
CACC'EMMITE DI LUCERA					Uva di Troia (dal 35% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Malvasia Nera di Brindisi (dal 25% al 35%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia del Chianti e/o Bombino Bianco (dal 15% al 30%).*
CASTEL DEL MONTE					<b>Bianco:</b> Pampanuto, Chardonnay e Bombino Bianco (100%) oppure Sauvignon (min. 90%). <b>Rosato:</b> Bombino Nero e/o Aglianico e/o Uva di Troia (100%). <b>Rosso:</b> Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Aglianico (100%) oppure Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (min. 90%).*
COLLINE JONICHE TARANTINE					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 50%) o Verdeca (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Sauvignon (min. 50%) o Primitivo (min. 85%).*
COPERTINO					<b>Rosso e Rosato:</b> Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 30%).*
GALATINA					<b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 55% all'85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (dal 55% all'85%).*
GIOIA DEL COLLE					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 50% al 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Primitivo (dal 50% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Negroamaro (dal 40% al 50%), Malvasia (max. 10%), Aleatico.*
GRAVINA					<b>Bianco:</b> Greco (min. 50%), Malvasia del Chianti (min. 20%). <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (min. 40%), Primitivo (min. 20%).*
LEVERANO					<b>Bianco:</b> Malvasia Bianca (min. 50%), Vermentino (max. 40%), Fiano, Chardonnay. <b>Rosso e Rosato:</b> Negroamaro (min. 50%), Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 40%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
LIZZANO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 40% al 60%), Chardonnay e/o Pinot Bianco, (min. 30%), Malvasia Lunga Bianca (max. 10%), Sauvignon e/o Bianco d'Alessano (max. 25%). <b>Rosso e Rosato:</b> Negroamaro (dal 60% all'80%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Pinot Nero e/o Bombino Nero (max. 30%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce (max. 10%).*
LOCOROTONDO					Verdeca (min. 50%), Bianco d'Alessano (min. 35%), Fiano.*
MARTINA FRANCA O MARTINA					Verdeca (dal 50% al 65%), Bianco d'Alessano (dal 35% al 50%), Fiano e/o Bombino Bianco e/o Malvasia Toscana (max. 5%).*
MATINO					<b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 70%), Malvasia Nera e/o Sangiovese (max. 30%).*
MOSCATO DI TRANI					Moscato Bianco (min. 85%).*
NARDÒ					<b>Rosso e Rosato:</b> Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o di Lecce e/o Montepulciano (max. 20%).*
NEGRAMARO DI TERRE D'OTRANTO					<b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 90%).*
ORTA NOVA					<b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 60%), Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Lambrusco Maestri e/o Trebbiano Toscano (max. 40%).*
OSTUNI					Impigno (dal 50% all'85%), Francavilla (dal 15% al 50%), Bianco d'Alessano e/o Verdeca (max. 10%).*
PRIMITIVO DI MANDURIA					Primitivo (min. 85%).*
ROSSO DI CERIGNOLA					Uva di Troia (dal 55% all'85%), Negroamaro (dal 15% al 30%), Sangiovese e/o Barbera e/o Malbec e/o Montepulciano e/o Trebbiano Toscano (max. 30%).*
SALICE SALENTINO					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 70%), Fiano, Pinot Bianco. <b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 75%) Aleatico.*
SAN SEVERO					<b>Bianco:</b> Bombino Bianco (dal 40% al 60%), Trebbiano (dal 40% al 60%), Malvasia di Candia, Falanghina. <b>Rosso e Rosato:</b> Montepulciano (min. 70%), Sangiovese (max. 30%), Merlot, Uva di Troia.*
SQUINZANO					<b>Bianco:</b> Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
TAVOLIERE DELLE PUGLIE O TAVOLIERE					<b>Rosso e Rosato:</b> Nero di Troia (min. 65%).*
TERRA D'OTRANTO					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 75%), Malvasia Bianca, Verdeca, Fiano. <b>Rosato:</b> Negramaro (min. 70%). <b>Rosso:</b> Negroamaro e/o Primitivo e/o Malvasia Nera, e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Basilicata, (min. 75%), Aleatico.*


























# CALABRIA

## 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



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
BIVONGI					<b>Bianco:</b> Greco Bianco e/o Guardavalle e/o Montonico (dal 30% al 50%), Malvasia Bianca e/o Ansonica (dal 30% al 50%). <b>Rosso e Rosato:</b> Greco Nero e/o Gaglioppo (dal 30% al 50%), Nocera e/o Calabrese e/o Castiglione (dal 30% al 50%).*
CIRÒ					<b>Bianco:</b> Greco Bianco (min. 80%). <b>Rosso e Rosato:</b> Gaglioppo (min. 80%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot (max. 10%).*
GRECO DI BIANCO					Greco Bianco (min. 95%).*
LAMEZIA					<b>Bianco:</b> Greco Bianco (max. 50%), Trebbiano Toscano (max. 40%), Malvasia Bianca (min. 20%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nerello Mascalese e/o Nerello Cappuccio (dal 30% al 50%), Gaglioppo e/o Magliocco Nero (dal 25% al 35%), Greco Nero e/o Marsigliana Nera (dal 25% al 35%).*
MELISSA					<b>Bianco:</b> Greco Bianco (dall'80% al 95%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca (dal 5% al 20%). <b>Rosso:</b> Gaglioppo e/o Greco Nero (dal 75% al 90%).*
SANT'ANNA D'ISOLA CAPO RIZZUTO					Gaglioppo, Nocera, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Malvasia Nera, Malvasia Bianca, Greco Bianco (dal 40% al 60%).*
SAVUTO					<b>Bianco:</b> Montonico (max. 40%), Chardonnay (max. 30%), Greco Bianco (max. 20%), Malvasia Bianca (max. 10%). <b>Rosso e Rosato:</b> Gaglioppo (max. 45%), Aglianico (max. 45%), Greco Nero e/o Nerello Cappuccio (max. 10%).*
SCAVIGNA					<b>Bianco:</b> Traminer Aromatico (max. 50%), Chardonnay (max. 30%), Pinot Bianco (max. 10%), Riesling Italico (max. 10%). <b>Rosso e Rosato:</b> Aglianico (max. 60%), Magliocco (max. 20%), Marcigliana Nera (max. 20%).*
TERRE DI COSENZA					<b>Bianco:</b> Greco Bianco e/o Guarnaccia Bianca e/o Pecorello e/o Montonico (min. 60%). <b>Rosato:</b> Greco Nero e/o Magliocco e/o Gaglioppo e/o Aglianico e/o Calabrese (min. 60%). <b>Rosso:</b> Magliocco (min. 60%).*

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

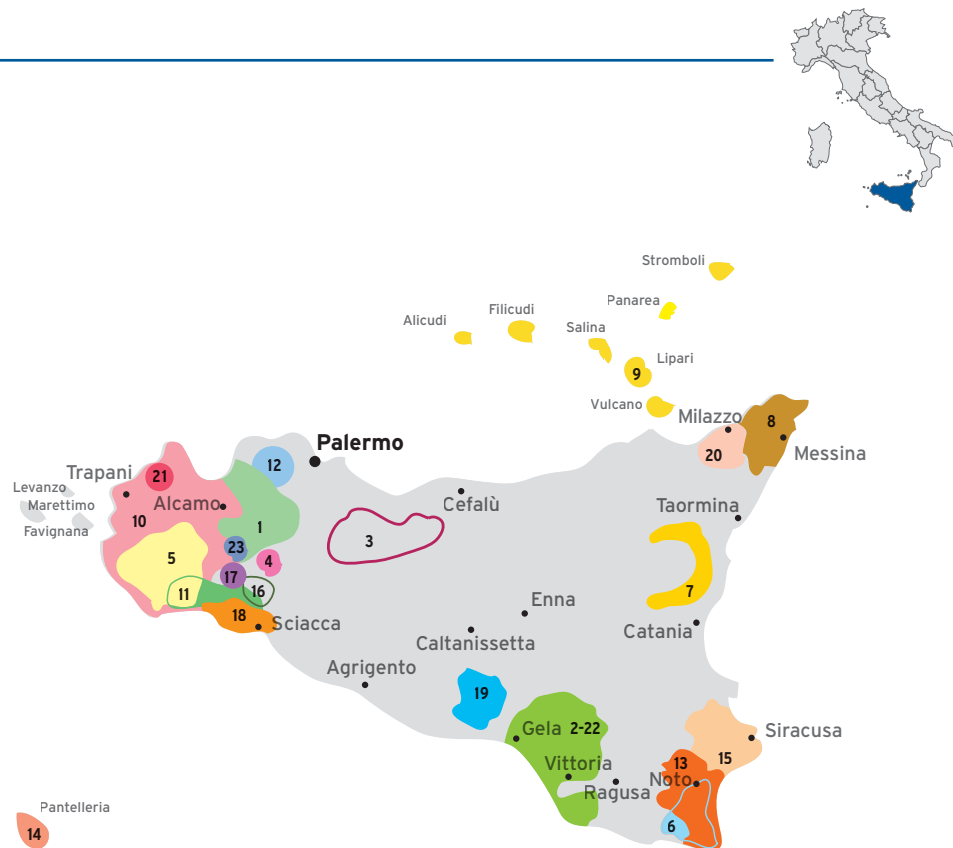
# SICILIA



































## D.O.C.G.

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 e Pantelleria
15. Siracusa
16. Sambuca di Sicilia
17. Santa Margherita di Belice
18. Sciacca
19. Riesi
20. Mamertino o Mamertino di Milazzo
21. Erice
23. Salaparuta
24. Sicilia  
(su tutto il territorio regionale)



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
CERASUOLO DI VITTORIA					Nero d'Avola (dal 50% al 70%), Frappato (dal 30% al 50%).*
ALCAMO					<b>Bianco:</b> Catarratto (min. 60%), Ansonica, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Müller Thurgau Sauvignon (max. 40%). <b>Rosato:</b> Nerello Mascalese e/o Nero d'Avola e/o Sangiovese e/o Frappato e/o Perricone e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (100%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola (min. 60%), Frappato e/o Sangiovese e/o Perricone e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (max. 40%).*
CONTEA DI SCLAFANI					<b>Bianco:</b> Catarratto e/o Ansonica e/o Grecanico (min. 50%) Chardonnay, Pinot Bianco, Grillo, Sauvignon. <b>Rosato:</b> Nerello Mascalese (min. 50%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola e/o Perricone (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot Nero, Syrah, Sangiovese.*
CONTESSA ENTELLINA					<b>Bianco:</b> Ansonica (min. 50%), Sauvignon, Grecanico, Chardonnay, Catarratto, Fiano, Viognier. <b>Rosso e Rosato:</b> Nero d'Avola e/o Syrah (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot.*
DELIA NIVOLELLI					<b>Bianco:</b> Grecanico e/o Inzolia e/o Grillo (min. 65%) o Grecanico e/o Inzolia e/o Grillo e/o Damaschino e/o Chardonnay (min. 85%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola e/o Pignatello e/o Cabernet Sauvignon e/o Syrah e/o Merlot e/o Sangiovese (min. 65%).*
ELORO					<b>Rosso e Rosato:</b> Nero d'Avola e/o Frappato e/o Pignatello (min. 90%) o Nero d'Avola (min. 80%), Frappato e/o Pignatello (max. 20%).*
ERICE					<b>Bianco:</b> Catarratto (min. 60%), Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon, Zibibbo, Moscato di Alessandria. <b>Rosso:</b> Nero d'Avola (min. 60%), Frappato, Perricone o Pignatello, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.*
ETNA					<b>Bianco:</b> Carricante (dal 60% all'80%), Catarratto (max. 40%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nerello Mascalese (dal 60% all'80%), Nerello Mantellato (max. 40%).*
FARO					Nerello Mascalese (dal 45% al 60%), Nerello Cappuccio (dal 15% al 30%), Nocera (dal 5% al 10%), Nero d'Avola, Gaglioppo, Sangiovese (max. 15%).*
MALVASIA DELLE LIPARI					Malvasia (95%), Corinto Nero (max. 5%).*
MAMERTINO DI MILAZZO O MAMERTINO					<b>Bianco:</b> Grillo e Ansonica (min. 35%), Catarratti (min. 40%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola (min. 60%), Nocera (min. 10%).*
MARSALA					<b>Bianco:</b> Grillo e/o Catarratto e/o Ansonica e/o Damaschino (100%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Perricone (min. 70%).*
MENFI					<b>Bianco:</b> Ansonica e/o Grecanico e/o Chardonnay e/o Catarratto Bianco Lucido (min. 75%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola e/o Sangiovese e/o Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Syrah (min. 70%).*
MONREALE					<b>Bianco:</b> Catarratto e Ansonica (min. 50%), Grillo, Chardonnay, Pinot Bianco. <b>Rosato:</b> Nerello Mascalese, Perricone e/o Sangiovese (min. 70%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola e Perricone (min. 50%), Pinot Nero, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.*



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
MOSCATO DI PANTELLERIA, PASSITO DI PANTELLERIA E PANTELLERIA					Zibibbo (100%).
NOTO					<b>Bianco:</b> Moscato Bianco (100%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola (min. 65%).*
RIESI					<b>Bianco:</b> Ansonica e/o Chardonnay (min. 75%), <b>Rosato:</b> Nero d'Avola (dal 50% al 75%), Nerello Mascalese e/o Cabernet Sauvignon (dal 25% al 50%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon (min. 80%).*
SALAPARUTA					<b>Bianco:</b> Catarratto (min. 60%), Inzolia, Grillo, Chardonnay. <b>Rosato:</b> Nero d'Avola (min. 50%), Merlot (max. 20%) o Nero d'Avola (min. 65%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.*
SAMBUCA DI SICILIA					<b>Bianco:</b> Ansonica (min. 50%), Chardonnay, Grecanico. <b>Rosso e Rosato:</b> Nero d'Avola (min. 50%) Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah.*
SANTA MARGHERITA DEL BELICE					<b>Bianco:</b> Grecanico e/o Catarratto Bianco Lucido (dal 50% al 70%), Ansonica. <b>Rosso:</b> Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon (dal 50% all'80%), Nero d'Avola (dal 20% al 50%).*
SCIACCA					<b>Bianco:</b> Inzolia e/o Grecanico e/o Chardonnay e/o Catarratto Bianco Lucido (min. 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nero d'Avola e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Sangiovese (min. 70%).*
SICILIA					<b>Bianco:</b> Inzolia e/o Catarratto e/o Grillo e/o Grecanico (min. 50%) o Catarratto e/o Inzolia e/o Chardonnay e/o Grecanico e/o Grillo e/o Carricante e/o Pinot Nero e/o Moscato Bianco e/o Zibibbo (min. 50%), Fiano, Damaschino, Viognier, Muller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio. <b>Rosso e Rosato:</b> Nero d'Avola e/o Frappato e/o Nerello Mascalese e/o Perricone (min. 50%), Nerello Cappuccio, Frappato, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero e Nocera.*
SIRACUSA					<b>Bianco:</b> Moscato Bianco (min. 40%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola (min. 65%), Syrah.*
VITTORIA					<b>Bianco:</b> Ansonica (min. 85%). <b>Rosso:</b> Nero d'Avola (dal 50% al 70%), Frappato (dal 30% al 50%).*

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



# SARDEGNA



## D.O.C.G.

1. Vermentino di Gallura

## D.O.C.

2. Alghero

3. Arborea

4. Campidano di Terralba

5. Cannonau di Sardegna

(prodotta in tutte le zone della regione)

6. Carignano del Sulcis

7. Girò di Cagliari

8. Malvasia di Bosa

9. Cagliari

10. Mandrolisai

11. Monica di Sardegna

(prodotta in tutte le zone della regione)

12. Moscato di Sardegna

(prodotta in tutte le zone della regione)

13. Moscato di Sorso Sennori

14. Nasco di Cagliari

15. Nuragus di Cagliari

16. Sardegna Semidano

































(prodotta in tutte le zone della regione)




17. Vermentino di Sardegna

(prodotta in tutte le zone della regione)

18. Vernaccia di Oristano



Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VERMENTINO DI GALLURA					Vermentino (min. 95%).*
ALGHERO					<b>Bianco:</b> Sauvignon, Chardonnay, Vermentino, Torbato (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese, Cabernet, Cagnulari, Merlot (min. 85%).*
ARBOREA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Toscano (min. 85%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 85%).*
CAGLIARI					<b>Bianco:</b> Malvasia, Moscato, Vermentino (min. 85%). <b>Rosso:</b> Monica (min. 85%).*
CAMPIDANO DI TERRALBA					Bovale (min. 85%).*
CANNONAU DI SARDEGNA					<b>Rosso e Rosato:</b> Cannonau (min. 85%).*
CARIGNANO DEL SULCIS					<b>Rosso e Rosato:</b> Carignano (min. 85%).*
GIRÒ DI CAGLIARI					Girò (min. 95%).*
MALVASIA DI BOSA					Malvasia di Sardegna (min. 95%).*
MANDROLISAI					<b>Rosso e Rosato:</b> Bovale Sardo (min. 35%), Cannonau (dal 20% al 35%), Monica (dal 20% al 35%).*
MONICA DI SARDEGNA					Monica (min. 85%).*
MOSCATO DI SARDEGNA					Moscato Bianco (min. 90%).*
MOSCATO DI SORSO SENNORI					Moscato Bianco (min. 90%).*
NASCO DI CAGLIARI					Nasco (min. 95%).*
NURAGUS DI CAGLIARI					Nuragus (min. 85%).*
SARDEGNA SEMIDANO					Semidano (min. 85%).*

Denominazioni	Rosso	Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
VERMENTINO DI SARDEGNA					Vermentino (min. 85%).*
VERNACCIA DI ORISTANO					Vernaccia (100%).

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







**SALUMI**





# I SALUMI

I salumi appartengono al patrimonio alimentare italiano più antico e sono espressione di quella cultura del territorio alla quale ci si rivolge sempre più spesso per cercare cibi genuini.

Della passione degli antichi romani per il prosciutto rimane tuttora a Roma una testimonianza: via Panisperna (panis et perna, pane e prosciutto), l'antica strada dei mercati dove nelle botteghe veniva venduto il prosciutto insieme al pane. Con il passare dei secoli la produzione e il consumo dei salumi hanno assunto sempre maggiore importanza: passando dai trionfi rinascimentali italiani in cui si sviluppa l'arte gastronomica e i banchetti sono sempre più sontuosi, fino al diciannovesimo secolo quando si diffondono in Italia i primi laboratori alimentari e le prime salumerie. L'impegno dell'intera filiera produttiva, dall'allevamento alla trasformazione in salumi, ha saputo coniugare la tradizione produttiva – sinonimo di bontà, qualità e sapore – con le moderne esigenze nutrizionali. Grazie alle innovazioni nelle tecniche di produzione i valori nutrizionali dei salumi sono notevolmente migliorati. I salumi sono una preziosa fonte di proteine, minerali e vitamine del gruppo B.

## Le caratteristiche

Caratteristica essenziale dei salumi italiani è l'essere indissolubilmente legati alla loro terra di origine sia per le materie prime di cui sono fatti, sia per le regole di produzione tramandate nel tempo e rigidamente seguite. Anche l'Europa riconosce la tradizione e la qualità dei salumi italiani. A marzo 2014 si contano 37 salumi italiani con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta), riconoscimenti attribuiti esclusivamente a quei prodotti che hanno tradizioni secolari e che garantiscono il rispetto di precise regole produttive e la collocazione delle aziende di produzione in determinate aree geografiche.



# BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Le prime testimonianze letterarie relative alla produzione della Bresaola risalgono al xv secolo ma l'origine è senz'altro antecedente. La produzione rimane circoscritta all'ambito familiare sino ai primi decenni dell'Ottocento. Nel xix secolo la lavorazione artigianale del salume diventa particolarmente florida e il prodotto varca i confini nazionali per essere esportato nella vicina Svizzera.

Il clima irripetibile della Valtellina è il principale segreto che caratterizza la produzione della Bresaola della Valtellina I.G.P. e la rende un prodotto tipico, unico e inimitabile. Il marchio è usato esclusivamente dai produttori della provincia di Sondrio.

## La produzione

La capacità di scegliere i tagli migliori del bovino adulto (punta d'anca, fesa, sottofesa, magatello e sottosso), l'abilità nella rifilatura, il sapiente dosaggio degli aromi naturali utilizzati; il massaggio della carne in salagione, le giuste variazioni di temperatura e umidità - che devono avvenire in tempi e modi precisi durante la stagionatura - sono ancora oggi l'eredità di una cultura scritta nella tradizione locale. La materia prima viene salata a secco e conciata con sale, pepe, aglio, cannella, alloro e chiodi di garofano (eventualmente vino, spezie, zuccheri) e fatta riposare in salamoia per un periodo che va da 10 a 15 giorni, insaccata in budello e fatta asciugare e stagionare (da 4 a 8 settimane).

Zona di produzione



## La degustazione

È caratterizzata dal colore rosso vivo, sapore sapido e ben definito, un profumo delicato, leggermente aromatico. Si consuma tradizionalmente tagliata sottile e condita con olio, limone e pepe. Si accompagna alle insalate, con il pane, la frutta e i formaggi freschi.

## Curiosità

Il termine Bresaola, in passato “brazzaola”, “brisaola” o “bresavola”, è di origine incerta. L'etimologia del nome potrebbe derivare dall'espressione “sala come brisa”, per l'uso che un tempo si faceva del

sale nella conservazione delle carni; oppure dal termine “brasa” (in dialetto: brace) poiché un tempo l'asciugatura del prodotto avveniva in locali riscaldati da braceri.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n. 1263 del 01.07.1996 GUCE L. 163 del 02.07.1996  
Certificato da C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l. Qualità alimentare



# CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Le prime testimonianze della lavorazione dei suini in Calabria risalgono al XVII secolo. Oggigiorno il Capocollo di Calabria D.O.P. deve essere ottenuto dalla lavorazione di suini nati nel territorio calabro, oppure provenienti dalle regioni Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania, purché entro il 4° mese siano trasferiti in Calabria, e quindi macellati e lavorati nello stesso territorio. La lavorazione del Capocollo di Calabria D.O.P. deve avvenire nella tradizionale zona di produzione, la Calabria, area caratterizzata dal tipico clima del Meridione.

Zona di produzione



## La produzione

Il Capocollo di Calabria D.O.P. è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato e salato a secco o in salamoia, con sale da cucina macinato. Il peso del capocollo, allo stato fresco, è compreso tra 3,5 e 5,5 kg. La salatura dura da 4 a 10 giorni, dopodiché il Capocollo viene lavato con acqua, bagnato con aceto di vino, e sottoposto alle operazioni di “massaggio” e “pressatura”, aggiunto di pepe nero a grani, e quindi avvolto in un involucri naturale di suino. Si procede alla legatura con spago naturale - utilizzando anche le caratteristiche stecche di canna - e alla foratura dell’involucro. In seguito il Capocollo si appende a sgocciolare in locali ben ventilati. La stagionatura avviene in locali a temperatura e umidità controllate, che favoriscano la lenta maturazione.

## La degustazione

Al taglio si presenta di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo del suino. Il gusto è intenso nelle parti magre e delicato nelle parti grasse. Il Capocollo di Calabria D.O.P. è tipicamente consumato come antipasto o come spuntino, con il tradizionale pane locale a lievitazione naturale, cotto nel forno a legna.

## Curiosità

Un tempo il Capocollo nell'economia domestica era considerato uno dei pezzi più pregiati derivati dalla macellazione del maiale, subito dopo il prosciutto e la spalla, che non di rado erano venduti per necessità. Il Capocollo era spesso l'alimento consumato in famiglia più pregiato e di frequente era utilizzato per la colazione degli operai durante la mietitura e la vendemmia.

## Il marchio

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n. 134 del 20.01.1998 GUCE L 15 DEL 21.01.1998  
Certificato da Agroqualità Spa



# CIAUSCOLO I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Il Ciauscolo I.G.P. è un salume tipico della regione Marche e la sua area di produzione comprende la provincia di Macerata e diversi comuni delle province di Ancona, Ascoli Piceno e Fermo. Questa zona raccoglie la tradizione diffusa della produzione del Ciauscolo nella comunità agricola locale. A questo si aggiunge il particolare clima del territorio designato, in particolare nelle zone più alte, cioè le colline e le montagne dei comuni delle quattro province interessate.

## La produzione

Il Ciauscolo I.G.P. è costituito dai migliori tagli di suino adulto come pancetta, spalle, zampe e lombo. Per l'impasto si aggiunge una miscela di sale, pepe nero macinato, vino e aglio schiacciato, le quantità variano a seconda della ricetta propria di ogni produttore. L'impasto così ottenuto è liscio e ha una consistenza quasi cremosa. Dopo una prima fase di asciugatura della durata di circa 4-7 giorni, può essere leggermente affumicato poi stagionato per almeno 15 giorni in condizioni climatiche che sono strettamente definite nel disciplinare di produzione. Il Ciauscolo è conosciuto per essere un salame spalmabile, che lo differenzia nettamente da altri salumi.

## Zona di produzione



## La degustazione

Il nome “ciauscolo” o “ciavuscolo” si pensa derivi dal latino “ciabusculum”, che significa “piccolo cibo” o “pasto”, uno spuntino consumato a piccole dosi; infatti, la tradizione di campagna è stata quella di mangiarlo spesso come spuntino, tra colazione e pranzo o fra il pranzo e la cena.

## Curiosità

Rispetto ad altri salumi, il Ciauscolo non viene affettato ma “spalmato” su un pezzo di pane. Ha un colore rosato, con un profumo

aromatico e delicato, oltre a un vivace tocco speziato. È gustoso e leggero, mai acido.

## Il marchio

La UE ha assegnato l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) ai sensi del regolamento CE n° 729 del 10.08.2009, GUCE n° 207 del 11.08.2009. Certificato da ASSAM





# COPPA DI PARMA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Il consumo della Coppa di Parma è testimoniato da documenti e riferimenti vari già a partire dal XVII secolo; si possono citare ad esempio i documenti in cui si parla del prodotto utilizzando il termine “bondiola” o “salame investito”, ovvero insaccato. Nelle memorie di alcuni viaggiatori del 1700 si trova già citata come tipicità gastronomica del luogo. Da un inventario del 1723 si evince come, per poter entrare a far parte della corporazione dei lardaroli, fosse necessario possedere un certo numero di salami e bondiole, a conferma del valore del prodotto. Allo stesso periodo risalgono i contratti per la somministrazione dei generi alimentari delle Cucine Reali, in cui compare abitualmente la richiesta di bondiole, in quanto particolarmente apprezzate anche alla corte del Duca Don Ferdinando Borbone.

## La produzione

Le frazioni muscolari vengono accuratamente mondate, isolate e rifilate. Si procede poi alla salagione, una sorta di massaggio della carne a base di sale, aromi naturali, pepe e/o eventuali altre spezie, che si può applicare anche in fasi successive durante il periodo in cui la coppa viene lasciata all'interno delle celle frigorifere (6-10 giorni). Dopo un ulteriore periodo di riposo (almeno cinque giorni), si prosegue con l'insaccamento. Il prodotto viene insaccato in budello naturale intero o ricostituito, assemblando più pezzi

Zona di produzione



anatomici in serie. Una volta insaccata, viene legata con spago in modo da formare le maglie tipiche di questo prodotto. La stufatura e l'asciugatura avvengono negli stessi locali, ma con tempi diversi. La durata minima del processo è di 60 giorni dall'inizio della lavorazione per le coppe da 2 a 2,6 kg e di 90 giorni per quelle di peso superiore ai 2,6 kg.

## La degustazione

Al palato, presenta un sapore delicato, con un adeguato grado di sapidità. Al taglio, la fetta è mediamente compatta, non untuosa, rossa nella parte magra e rosea in quella grassa. Proposta come

antipasto o secondo piatto, abbinata a pane, crostini caldi e paté di verdure. Ingrediente ideale per la preparazione di torte salate e pizze ripiene.

## Curiosità

Grazie ad un periodo di stagionatura relativamente breve, si caratterizza per la consistenza morbida e per la sapidità non troppo pronunciata, che lascia percepire appieno il gusto tipico della carne di suino.

## Il marchio

La UE ha assegnato l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) ai sensi del regolamento Reg. UE 1118 del 31.10.2011 - GUUE L 289 del 08.11.2011. Certificato da E.C.E.P.A. Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari.



# COPPA PIACENTINA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Di antica tradizione, la coppa deve il suo nome alla parte del maiale da cui è ricavata, ossia la regione dorsale del suino. Si hanno notizie di allevamenti di maiali nel piacentino sin dai tempi dei romani. La prima testimonianza è un ciوندolo conservato nel Museo Civico di Piacenza, raffigurante un piccolo maiale, le cui zampe si chiudono ad anello e con tutta probabilità consiste in una sorta di amuleto da attaccare al collo. Nell'Abbazia di San Colombano a Bobbio, in un mosaico del XII secolo è raffigurato il sacro rito della macellazione del maiale e un'analoga raffigurazione è custodita nella cripta della chiesa di San Savino a Piacenza.

La zona di lavorazione della Coppa Piacentina D.O.P. comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza.

## La produzione

La lavorazione della carne - proveniente da suini nati e allevati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia - prevede l'aggiunta di sale e di una miscela a base di spezie e altri aromi naturali, che vengono assorbiti attraverso una tecnica di massaggio. Successivamente il prodotto viene rivestito in un involucro naturale di suino e stretto da una legatura. La delicata fase di stagionatura avviene in locali a temperatura e umidità controllate. Devono trascorrere alcuni mesi - minimo sei - perché la coppa maturi la caratteristica consistenza e l'aroma. La coppa è costituita prevalentemente di carne magra con screziature

Zona di produzione



di grasso (presente in misura minore). Ha forma cilindrica leggermente appiattita.

## La degustazione

Al taglio si presenta con fetta compatta, omogenea e di colore rosso, inframezzata di colore bianco tendente al rosato. Il sapore si rivela dolce e delicato. Si accompagna con pane a pasta dura.

La Coppa Piacentina D.O.P. è ottima in ogni occasione, dalla colazione a un pasto principale. Si consuma preferibilmente tagliata a fette sottili; il modo più semplice di assaporarla è accompagnandola al pane.

## Curiosità

Ogni anno a Piacenza viene conferito il premio “Coppa d'oro” per la valorizzazione dei prodotti alimentari piacentini di qualità.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n. 1263 del 01.07.1996 GUCE L. 163 del 02.07.1996  
Certificato da E.C.E.P.A. Ente certificazione Prodotti Alimentari



# COTECHINO MODENA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

L'origine storica dei salumi contenenti la cotica o cotenna, come ingrediente è fatta risalire al XVI secolo, come si rintraccia negli scritti del medico e storiografo Marco Cesare Nannini. Il cotechino avrebbe fatto la sua apparizione nell'inverno del 1511 a Mirandola, in provincia di Modena, quando la città fu assediata dalle milizie di Papa Giulio II. In quell'occasione i Mirandolesi si sarebbero ingegnati cominciando a utilizzare la cotenna come ingrediente di un salume da cuocere, dando origine al cotechino. Prodotto inizialmente a Modena, in seguito si diffonde anche in altre regioni centro-settentrionali, dove furono tramandate e diffuse le stesse conoscenze nell'arte di produrre tali salumi di puro suino. Già ai tempi del Ducato di Milano, infatti, era famoso in tutta la Padania il cosiddetto codeghin.

## La produzione

Il Cotechino Modena I.G.P. è costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, dal grasso suino, dalla cotenna, con l'aggiunta di sale e pepe. Le materie prime macinate passano in un'impastatrice dove vengono amalgamate e aromatizzate con sale e spezie e quindi insaccate. L'ultima fase prevede l'asciugatura in stufe alla quale può seguire o meno un trattamento di cottura e sterilizzazione in confezioni sottovuoto. Il cotechino viene insaccato nel budello del maiale.

Zona di produzione



## La degustazione

Va servito caldo, accompagnato a patate (bollite o in purea) o spinaci, oppure nel classico abbinamento con le lenticchie, dove in Italia è considerato di buon auspicio a Capodanno. Per chi vuole osare si può abbinare il Cotechino Modena I.G.P. allo zabaione.

## Curiosità

Nato come espediente per trasformare in gustoso salume la cotica del maiale, unitamente a carne e grasso di maiale, già verso la fine del 1700 il Cotechino di Modena riscuoteva un tale successo

da sostituire nell'immaginario gastronomico collettivo la “salsiccia gialla”, che aveva reso celebre Modena nel Rinascimento.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU  
Reg.to CE n.590 del 18.03.1999 GUCE L.74 del 19.03.1999  
Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ





# CRUDO DI CUNEO D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

L'allevamento dei suini e la pratica di lavorazione delle carni derivate dal suino italiano ha origini antiche nell'area piemontese attualmente individuata come esclusiva di produzione del Crudo di Cuneo D.O.P. (provincia di Cuneo, provincia di Asti e 54 comuni della provincia di Torino). Le origini della lavorazione delle cosce dei suini nel territorio di produzione risalgono almeno al XVII secolo, come testimonia uno scritto del 1618 in cui si fa riferimento al lavoro dei norcini piemontesi. Dopo la seconda metà del XIX secolo il prosciutto della pianura cuneese assume un'importanza sempre maggiore, fino a quando la nuova borghesia eleva il prosciutto e la sua lavorazione a vera e propria arte.

## La produzione

I suini scelti hanno almeno otto mesi di età. Le cosce vengono private dello zampino e rifilate per essere refrigerate al fine di raggiungere una temperatura compresa tra -1 e 3°C. La salagione avviene a secco e dura circa due settimane, prima che vengano fatte riposare per almeno 50 giorni per l'asciugatura. La stagionatura si protrae per almeno 10 mesi dall'inizio della salagione. Durante tale periodo, il Crudo di Cuneo D.O.P. è sottoposto a sugnatura, ovvero alla copertura della superficie muscolare con un impasto formato da sugna, sale e farina di riso o di frumento. Prima di essere immesso al consumo, il Crudo di Cuneo D.O.P. è marchiato a fuoco sui due lati maggiori della coscia.

## Zona di produzione



## La degustazione

Ottimo come antipasto o secondo, gustato da solo o accompagnato ad altri salumi e formaggi della zona piemontese. Al taglio la fetta si presenta di colore rosso uniforme nella parte magra e di colore bianco in quella grassa. La consistenza è morbida e compatta, l'aroma dolce e fragrante. Consigliato in abbinamento con melone o fichi, che ne esaltano il sapore.

## Curiosità

A metà 1800 il Crudo di Cuneo divenne talmente rinomato che la nobiltà e il clero, legati alla tradizione, iniziarono ad esigere ricette personalizzate dai maestri salumieri, al fine di ottenere un prodotto unico nel suo genere e in linea con quello che ritenevano fosse un simbolo del loro status sociale unico, in modo che si potesse distinguere da comune prosciutto diffuso nella regione.

## Il marchio

Denominazione di origine protetta (D.O.P.) Riconosciuta con Reg. to CE n. 1239 del 15.12.2009 - GUCE L. 332 del 17.12.2009 certificata da I.N.O.Q. - Istituto Nord Ovest Qualità





# CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

La prima citazione esplicita e ufficiale del Culatello risale al 1735, all'interno di un documento del Comune di Parma. Il Culatello di Zibello affonda le sue radici nella memoria storica della cultura contadina, che ancora oggi resiste nei casolari della Bassa Parmense, dove la tradizione mantiene viva la qualità di un cibo inimitabile. La zona di elaborazione del "Culatello di Zibello" comprende i seguenti comuni di Parma: Polesine, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.

## La produzione

Il Culatello di Zibello D.O.P. si ricava dalla parte posteriore della coscia del suino adulto. Questa, che è la parte migliore perché più tenera e pregiata, viene accuratamente rifilata, cosparsa di sale e massaggiata energicamente affinché questo vi penetri, quindi viene messa a riposare. Dopo il riposo viene introdotta nella vescica del maiale e artisticamente legata in modo da conferirle la classica forma "a pera".

L'umidità, dopo il primo periodo di asciugatura - nel quale il Culatello di Zibello necessita di un ambiente secco e a volte riscaldato - serve a mantenere morbido il salume e a consentirne la caratteristica, lenta maturazione. La combinazione del caldo estivo e delle nebbie autunnali fa sì che il Culatello di Zibello possa essere pronto l'inverno successivo a quello della lavorazione.

Zona di produzione



## La degustazione

Al taglio è rosso uniforme, magro, morbido e con grasso bianco. Ha un profumo intenso e caratteristico. Il sapore è dolce e delicato, con una vena aromatica. Per gustare al meglio il Culatello di Zibello D.O.P. è consigliabile avvolgerlo - dopo aver rimosso lo spago e asportato il rivestimento - in un canovaccio, inumidito precedentemente con vino bianco, e lasciarlo riposare qualche giorno. Si consuma al naturale, tagliato sottile, accompagnato con pane, meglio se casereccio. Si può servire con riccioli di burro.

## Curiosità

Un estimatore del culatello di Zibello è stato certamente il grande compositore Giuseppe Verdi, noto come il “cigno di Busseto”, cittadina che, non a caso, si trova in provincia di Parma ed è una delle zone di produzione di questo pregiato salume. Il Culatello era già presente sulle tavole nobiliari parmigiane nei secoli passati. Anche Gabriele D'Annunzio apprezzava il culatello, da lui definito “delizia golosa, salata e rossa compattezza porcina”.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n. 1263 del 01.07.1996 GUCE L 163 del 02.07.1996  
Certificato dall'ISTITUTO PARMA QUALITÀ



# LARDO DI COLONNATA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Alcuni ritengono che il nome Colonnata risalga all'epoca romana e sia da collegarsi alla parola column, essendo il marmo qui estratto particolarmente adatto all'utilizzo in opere architettoniche. Proprio in quel periodo potrebbero essere state introdotte le tecniche di conservazione delle carni suine.

Il Lardo di Colonnata I.G.P. viene prodotto a Colonnata, frazione del comune di Carrara, provincia di Massa Carrara.

## La produzione

La produzione è ancora artigianale e legata alle tradizioni e alle abitudini familiari, infatti le ricette variano tutte tra loro. Il lardo si ottiene dalle parti più grasse del suino corrispondenti allo strato che ricopre il dorso fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta. I tagli di carne proveniente da dieci regioni del nord Italia, debbono essere lavorati entro 72 ore dalla macellazione. Tra le tipicità di questo prodotto vi è la stagionatura nelle apposite vasche di marmo, localmente chiamate conche, proveniente dal bacino marmifero "dei canaloni" che presenta peculiarità di composizione e struttura indispensabili all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto. Le vasche vengono prima strofinate con aglio e poi riempite alternando strati di lardo con sale marino, pepe macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato. Al termine dell'operazione, viene apposto il coperchio e lasciato riposo-

Zona di produzione



sare per un periodo non inferiore a sei mesi. Il disciplinare prevede per le fasi di lavorazione e di stagionatura l'utilizzo di altre spezie come cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, salvia e origano.

## La degustazione

Al taglio si presenta di colore bianco rosato o vagamente brunito, con profumo delicato e caratteristico. Il sapore è dolce e speziato. In cucina si serve tagliato sottile e abbinato a crostini di pane, carne e pesce.

Molto buono con una mostarda leggera di frutta e miele.

## Curiosità

Le conche si preparano con il marmo bianco di Carrara. Leggenda vuole che Michelangelo facesse incetta di lardo, quando saliva a Colonnata per scegliere di persona i blocchi di marmo per realizzare le sue statue. È comunque certo che i cavaatori di marmo erano riusciti a ottenere, dai lardi importati e maturati nelle conche costruite con il marmo - usando piante aromatiche dei loro monti - una maturazione di eccelsa qualità.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n. 1856 del 26.10.2004 GUCE L.324 del 27.10.2004  
Certificato da AGROQUALITÀ Qualità agroalimentare



# MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Il nome mortadella si dice che derivi dal latino “farcimen myrtatum”, che indicava un prodotto cotto particolarmente apprezzato dai romani, a base di carne di suino aromatizzata con bacche di mirto e preparata nel mortaio.

La tipica denominazione Bologna risale al 1661, anno in cui il cardinale Farnese pubblicò un bando che codificava la produzione di questo salume, anticipando, per certi versi, l'attuale disciplinare di produzione. Dal tardo periodo rinascimentale alle epoche successive, le tracce e le testimonianze storico-letterarie associate a questo prodotto sono sempre più numerose.

La Mortadella Bologna I.G.P. oggi viene prodotta secondo il rigido disciplinare in un'area che comprende diverse regioni del centro-nord.

## La produzione

La Mortadella Bologna I.G.P. è costituita da una miscela di carni suine selezionate che vengono triturate e ridotte a una emulsione cremosa, a cui si aggiungono lardelli di grasso di gola, il più pregiato, tagliato a cubetti. Successivamente vengono miscelati insieme a sale e aromi naturali quindi insaccati in budello. Molto importante e delicata è l'operazione di “cottura” eseguita mediante speciali stufe in cui l'aria è portata alla temperatura voluta per contatto indiretto con il vapore. La mortadella è confezionata in forme cilindriche o ovoidali di dimensioni piccole, medie e giganti; queste ultime possono superare il peso di 100 kg.

Zona di produzione



## La degustazione

La Mortadella Bologna I.G.P., presenta al taglio una superficie vellutata di un rosa vivo uniforme. Il gusto è delicato, con profumi e aromi incomparabili. Il sapore pieno e ben equilibrato dalla presenza dei lardelli che danno dolcezza al salume. Una volta affettata, preferibilmente in modo sottile, si può gustare con pane di grano duro o di segale. Tagliata invece a dadini, è perfetta come aperitivo, come condimento per le paste e per le torte salate e come ingrediente per arricchire le insalate miste.

## Curiosità

È del 1971 il film di Mario Monicelli “La mortadella”. Protagonista, oltre al celebre salume, Sophia Loren nei panni di una popolana napoletana che, recatasi a New York per raggiungere il fidanzato, viene fermata all'aeroporto per via di una mortadella, cui la legge americana negava l'ingresso.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.UE  
Reg.to CE n. 1549 del 17.07.1998 GUCE L.202 del 18.07.1998  
Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ





# PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Nel 1600 numerosi testi evidenziano l'uso di carne suina in Calabria. L'elaborazione della Pancetta di Calabria D.O.P. infatti avviene nella tradizionale zona di produzione della regione Calabria, con suini nati nel territorio calabro, oppure provenienti dalle regioni Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania, purché entro il 4° mese siano trasferiti in Calabria, e quindi macellati e lavorati nello stesso territorio.

## La produzione

La Pancetta di Calabria D.O.P. si ottiene dal sottocostato inferiore del suino e dopo una serie di lavorazioni deve essere stagionata per un periodo di almeno 30 giorni. La pancetta con cotenna - il cui peso varia tra i 3 e i 4 kg - viene tagliata a forma rettangolare e con uno spessore compreso tra 3 e 6 centimetri, si passa poi alla fase di salatura. Successivamente viene lavata con acqua e bagnata con aceto di vino. La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino.

Segue quindi un periodo di stagionatura di almeno 30 giorni, in locali con umidità e temperatura controllate.

Zona di produzione



## La degustazione

La Pancetta di Calabria D.O.P. si presenta di forma rettangolare, con colore nella parte esterna rosso, evidenziato dalla presenza di polvere di peperoncino. Al taglio ha aspetto di colore roseo, con striature sottili, alternata di grasso e di magro. Al naso il profumo è intenso e naturale. Il sapore è deciso e caratteristico con buona sapidità. Può essere consumata al naturale o appena scaldata insieme al pane salato, cotto nel forno a legna, tipico della tradizione locale. Si abbina molto bene alle fave fresche, nella pasta alla carbonara o alla amatriciana, o con legumi e polenta.

## Curiosità

Tra gli illustri estimatori dei salumi calabresi vi è Giacomo Casanova. Egli narra, nelle sue memorie, di aver pranzato, durante il viaggio in Calabria, alla mensa del vescovo Francescantonio Calvanti.

Qui assaggiò i salumi della Calabria, giudicandoli i migliori che avesse mai mangiato. La qualità della pancetta calabrese trae origine dai maiali locali come dalla concia usata, frutto di un'antica saggezza popolare.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. CE n. 134 del 20.01.1998 GUCE L. 15 del 21.01.1998  
Certificato da Agroqualità Spa





# PANCETTA PIACENTINA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

La pancetta piacentina era molto apprezzata già dal XIV secolo, come risulta dai registri comunali di Piacenza e dagli scritti di Giulio Landi, nei quali si narra dell'eccellente qualità del prodotto e del gusto caratteristico. Agli inizi del 1700 la fama dei salumi locali era abilmente sfruttata dal Cardinale Giulio Alberoni, che donava prosciutti e formaggi talmente gustosi da facilitare la risoluzione di problemi organizzativi e politici in modo "diplomatico".

La produzione e la lavorazione avviene ancora oggi nell'intero territorio della provincia di Piacenza.

## La produzione

La pancetta è ricavata dalla regione ventrale del suino ossia dalla pancia. Si presenta in strati più o meno sottili, alternativamente magri e grassi che creano un piacevole effetto striato.

La lavorazione prevede la salatura e l'aromatizzazione con pepe, cui possono essere aggiunti vari tipi di spezie tra cui chiodi di garofano, cannella, noce moscata e bacche di ginepro. Una volta salate le pancette vengono fatte riposare in appositi locali per un periodo che varia da 8 a 15 giorni. La buona riuscita della salagione è la risultante dell'equilibrio tra la penetrazione profonda del sale e la limitata perdita di umidità in fase di asciugatura. Le pancette vengono quindi sottoposte a un periodo di stagionatura che dovrà protrarsi per un periodo non inferiore ai 3 mesi dalla data di sala-

Zona di produzione



tura; al massimo della stagionatura si ottiene un prodotto dolce e profumato.

## La degustazione

La Pancetta Piacentina D.O.P., di forma cilindrica, presenta al taglio colore rosso vivo inframmezzato dal bianco delle parti grasse. Il profumo è gradevole, dolce e con piacevoli note speziate, con sapore sapido e caratteristico. Si serve tagliata sottile ed è consumata sia in purezza, sia in abbinamento a qualche fettina di pera matura o abbinata a fave e pecorino. Ottima se abbinata al miele d'acacia.

## Curiosità

Il gusto caratteristico di questo salume è strettamente legato alle condizioni ambientali della zona di produzione, contrassegnata da vegetazione boschiva e vallate dal clima temperato che consentono una lenta e graduale stagionatura. Si ritiene che la Pancetta Piacentina D.O.P., come altri salumi D.O.P. della zona, sia il frutto della cultura dei monaci delle abbazie, che fin dall'inizio del secondo millennio, dissodarono e bonificarono i terreni piacentini, allevando maiali.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. CE n. 1263 del 01.07.1996 GUCE L 163 del 02.07.1996  
Certificata da E.C.E.P.A. Ente certificazione Prodotti Agroalimentari



# PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

La porchetta di Ariccia vanta una tradizione millenaria, presumibilmente risalente ad epoche pre-romaniche e alla popolazione dei Latini. La prima “Sagra della Porchetta di Ariccia” è stata organizzata nel 1950. Da allora ogni anno ad Ariccia si svolge questa manifestazione suggestiva e caratteristica dove viene offerta la porchetta su banchi addobbati a festa da venditori vestiti con gli abiti tradizionali. Testimonianza di ciò è l'Estratto dal Registro degli atti della Giunta Comunale, del 14 settembre 1962, relativo al contributo per la festa della Patrona S. Apollonia e della Sagra della Porchetta, trovato negli archivi del Comune di Ariccia.

## La produzione

I suini destinati a questa produzione vengono disossati manualmente con l'asportazione della carne in eccesso, utilizzata per altri salumi e tagli di carne fresca. Successivamente si procede alla salatura con sale marino, a cui seguono le fasi di riposo e di massaggio manuale, per eliminare l'eventuale sale non assorbito dalla carne. Si procede quindi alla speziatura con aglio, rosmarino e pepe nero (in polvere o macinato grossolanamente). Prima della cottura, la porchetta viene legata con uno spago in modo da mantenere la compattezza originaria ed è poi fissata a un tubo alimentare o di acciaio inox in modo che il calore si propaghi anche all'interno. La cottura dura dalle 3 alle 6 ore, ad una temperatura compresa fra

Zona di produzione



160 e 280°C. Dopo essere stata sfornata, viene posta nei locali di raffreddamento a una temperatura compresa tra i 10 e i 30°C (per 5-15 ore), al fine di eliminare il grasso e i liquidi in eccesso e conferire la giusta consistenza alla crosta, il colore tipico alla carne e una maggiore conservabilità al prodotto.

## La degustazione

Di forma cilindrica, è caratterizzata da una crosta croccante di colore marrone, di consistenza più morbida nella parte inferiore, cioè la zona del sottopancia. La carne è di colore bianco-rosa interframmezzata dal marrone delle spezie. Al gusto si presenta molto

saporita grazie alla presenza di rosmarino, aglio e pepe nero. Nella tradizione romana di solito viene servita come aperitivo in cubetti oppure come secondo piatto, tagliata a fette e servita fredda.

## Curiosità

La Porchetta di Ariccia I.G.P. è nota per la croccantezza della crosta, che rimane inalterata dopo la cottura anche dopo molti giorni, impedendo al prodotto di seccarsi internamente.

## Il marchio

La UE ha assegnato l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) ai sensi del regolamento Reg. UE 567 del 14.06.2011 - GUUE L 158 del 16.06.2011. Certificato da Agroqualità



# PROSCIUTTO AMATRICIANO I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Le origini della produzione del Prosciutto Amatriciano I.G.P. risalgono al Medioevo, quando questo prodotto, dall'elevato valore commerciale, veniva utilizzato sia come merce di scambio che come forma di pagamento per le tasse dovute ai feudatari. Nel 1811, compare fra i prodotti esportati nella Statistica del Regno di Napoli. Il Disciplinare ne consente la produzione in precisi comuni della provincia di Rieti non superiori ai 1200 mt sul livello del mare.

## La produzione

La lavorazione inizia con l'asportazione del grasso e della cotenna, operazione che dona al prodotto la classica forma a "pera", come accade per altri prosciutti più noti. La salagione è suddivisa in due fasi: nella prima, le cosce vengono massaggiate con sale marino sulla cotenna, salate mediante asperzione con cloruro di sodio. La rifinitura avviene poi manualmente, ricoprendo con il sale la zona del pallino. Le cosce salate vengono dunque trasferite in una apposita cella dove rimangono per un periodo variabile, per 4-6 giorni, poi sottoposte alla seconda fase di salagione, detta "ripasso", dove il sale residuale viene asportato dalla superficie. Infine sono di nuovo riposte in cella per un periodo variabile di 8-14 giorni a decorrere dall'inizio della seconda salatura. Una volta lavate e asciugate per poi essere sottoposte a sugnatura, con un impasto di sugna, lardo, strutto, farina di cereali e spezie. La stagionatura dura almeno 12 mesi dalla prima salatura.

Zona di produzione



## La degustazione

Il Prosciutto Amatriciano I.G.P. è ottimo come antipasto, abbinato con altri salumi tipici e formaggi locali delle zone interne del centro Italia. Si abbina bene con vini bianchi secchi e corposi. Una volta affettato se ne consiglia la conservazione a temperatura compresa tra 4 e 0°C, anche se per periodi brevi. Il taglio può essere eseguito tanto a mano con coltello, quanto a macchina, a seconda dei gusti.

## Curiosità

Il Prosciutto Amatriciano I.G.P. vanta una qualità specifica, riconoscibile alla vista, che deriva dalla tradizionale tecnica di rifilatura, eseguita particolarmente alta sulla coscia fresca. Tale operazione ne dà una forma inconfondibile, che distingue questo prodotto dagli altri prosciutti stagionati meno coperti.

## Il marchio

La UE ha assegnato l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) ai sensi del regolamento Reg. UE 731 del 22.07.2011 - GUUE L195 del 27.07.2011. Certificato da 3A-PTA (Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. a r.l.).





# PROSCIUTTO DI CARPEGNA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Il prosciutto di Carpegna ha origini antichissime. La prima testimonianza scritta risale al 1463, quando il signore di Cesena, Malatesta Novello, decise di vendere le importanti saline di Cervia alla Serenissima, con l'eccezione del diritto di utilizzo, in modo tale da consentire la salatura delle cosce di maiale.

Al giorno d'oggi il Prosciutto di Carpegna D.O.P. si produce solamente nel territorio dell'omonimo comune, nelle Marche, con cosce di maiali nati, allevati e macellati nelle Marche, in Emilia Romagna e in Lombardia (di età non inferiore ai 10 mesi e con un peso medio di 160 kg).

## La produzione

Per produrre il Prosciutto di Carpegna D.O.P. le cosce di suino vengono sottoposte a massaggio e alla prima salagione con sale marino, quindi messi a riposo in locali con temperatura e umidità controllata. Dopo l'eliminazione del sale in eccesso segue una fase di maturazione per circa due mesi. Dopo la fase di prelavaggio, lavaggio e asciugatura si effettua la prestagionatura in condizioni ambientali controllate. Si procede alla stuccatura ricoprendo le parti non protette della cotenna con un impasto di grasso suino e aromi naturali. Il riposo delle cosce nelle celle di stagionatura è alternato periodicamente all'aria buona e frizzante proveniente dalla valle. La stagionatura dura almeno 13 mesi.

Zona di produzione



## La degustazione

Si presenta con forma tondeggiante e al taglio è di colore rosa salmonato, mentre il grasso vira al rosato. È preferibile tagliarlo a mano col coltello. In cucina si usa consumarlo al naturale. Molto gustoso con le albicocche di collina.

## Curiosità

La tradizione della produzione di prosciutti nella zona del comune di Carpegna risale all'epoca in cui Carpegna era un "vicus" del vicino municipio romano di Pitinum Pisarense. Questa zona è

sempre stata piena di selve, con larga prevalenza di querce che costituivano una base alimentare per l'allevamento dei suini. Antica è la tradizione di allevare maiali e conservare le carni, con ogni probabilità risalente alle tribù dei Galli Senoni, che per secoli occuparono il territorio di Carpegna, prima dell'arrivo dei romani.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. UE n. 1263 del 01.07.1996  
Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ





# PROSCIUTTO DI MODENA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Le origini del Prosciutto affondano in tempi antichissimi: i primi documenti risalgono all'epoca dei Celti, che introdussero la pratica di conservare le carni col sale, e dei Romani che allietavano i loro banchetti con porchette, prosciutti e salsicce. I soldati romani partivano per le lunghissime campagne con rilevanti quantità di carne suina salata e prosciutti che provenivano dalla florida pianura del Po.

La zona di produzione del Prosciutto di Modena D.O.P. corrisponde alla fascia collinare e alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro, tra le province di Modena, Bologna e Reggio Emilia.

## La produzione

La lavorazione del Prosciutto di Modena inizia con la rifilatura della coscia, il cui peso di norma è compreso fra i 10 e i 13 Kg, mediante l'eliminazione dell'eccesso di grasso e di parte delle cotenne: il prosciutto acquisisce così la sua caratteristica forma a pera. Le operazioni di salagione sono ripetute due volte; successivamente le cosce salate vengono poste a riposo per circa 60 giorni. Al termine della fase di riposo, le cosce subiscono un lavaggio e una asciugatura allo scopo di ridurre l'alta percentuale di umidità. Durante la stagionatura viene effettuata la "sugnatura" o stuccatura, che consiste nel rivestimento della porzione scoperta del prosciutto

### Zona di produzione



to con un impasto di strutto, sale, pepe e derivati di cereali. La durata complessiva della stagionatura è di almeno 14 mesi, anche se può subire piccole variazioni in base alla pezzatura dei prosciutti.

## La degustazione

Al taglio ha colore rosso vivo con sentori piacevoli e dolci. Al palato si rivela sapido, ma non salato, con un aroma gradevole e dolce ma intenso. Una proposta di abbinamento può essere con prugne secche, melone e fichi, o con la crescentina (o tigella).

## Curiosità

Tra gli aspetti fondamentali della produzione di un buon prosciutto vi è la tecnica di asciugatura del prodotto fresco. Il nome del prosciutto pare infatti derivare dal latino “Prae exustus” che significa “ben asciutto”.

Si dice che il Prosciutto di Modena D.O.P. è molto buono per via del refofo d'aria che arriva dal monte Cimone durante la stagionatura.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), riconosciuta con Reg. ne EU n. 1107 del 12.06.1996 GUCE L. 148 del 21.06.1996  
Certificato dall'ISTITUTO PARMA QUALITÀ



Consorzio del Prosciutto  
di Modena D.O.P.



# PROSCIUTTO DI NORCIA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Nell'area del Nursine, la conservazione delle carni suine si fa risalire all'epoca dei romani. Col tempo, gli agricoltori di queste aree divennero abili ed esperti nella lavorazione e conservazione della carne suina che veniva venduta, salata e stagionata, anche nelle aree limitrofe.

La lavorazione del Prosciutto di Norcia I.G.P. deve avvenire nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 metri sul livello del mare, nella zona comprendente i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo.

## La produzione

Il prosciutto di Norcia si caratterizza per la tradizionale forma a triangolo, nota anche come “a violoncello”. Questa forma deriva proprio dall'arte dei norcini che erano soliti tagliare i capi sotto l'anca, scoprendo la coscia e lasciando uno strato di cotenna più sottile, favorendo in tal modo la penetrazione degli aromi e la stagionatura. La lavorazione è del tutto simile a quella degli altri prosciutti: comprende quindi due salature, il riposo per 2 mesi e mezzo, la sugnatura e la stagionatura che, da disciplinare, non può essere inferiore a 12 mesi. Il disciplinare specifica che “si impiega cloruro di sodio marino di grana media e pepe in modeste quantità”. Il peso del Prosciutto di Norcia dopo la stagionatura non deve essere inferiore a 8,5 kg.

Zona di produzione



## La degustazione

Al taglio il colore è rosso vivo. Il gusto è ricco, pieno, con piacevole vena sapida, ma mai salata. Trova buon abbinamento con pani sciocchi, senza sale simili al toscano. Si apprezza con i funghi sott'olio.

## Curiosità

Norcia da sempre è considerata uno dei centri più importanti della produzione di salumi, questo è infatti testimoniato dall'uso della parola “norcineria” per indicare l'arte della lavorazione delle carni

di suino. La tradizione dell'allevamento dei maiali e della conservazione delle carni suine nella zona di Norcia si fa risalire all'inizio della nostra era, quando i romani deportarono schiavi ebrei per custodire i maiali dei quali non si potevano cibare.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n. 1065 del 12.06.1997 GUCE L. 156 del 13.06.1997  
Certificato da 3° PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. CONS. A. R. L.



# PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Il Prosciutto di Parma affonda le sue radici in epoche antichissime e da allora conserva intatto il metodo tradizionale di lavorazione. L'area di produzione è estremamente limitata e comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia, delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. In questa zona hanno luogo tutte quelle condizioni climatiche ideali per la stagionatura che conferiscono al Prosciutto di Parma la sua inconfondibile dolcezza.

Zona di produzione



## La produzione

Il Prosciutto di Parma D.O.P. si ottiene da cosce di suini nati e allevati in Italia e segue un rigido disciplinare che prevede diverse fasi produttive che si concludono con il marchio a fuoco della corona a 5 punte. In dettaglio, la salagione avviene in maniera diversificata: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale asciutto. Segue una fase di riposo in una cella apposita con umidità e temperatura controllate. Poi la coscia viene lavata, rifilata nuovamente e la parte muscolare scoperta viene ricoperta di sugna (un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di un po' di sale e di pepe macinato e talvolta farina di riso). Il periodo minimo di stagionatura è di 12 mesi.

## La degustazione

Alla vista si presenta d'aspetto tondeggiante e privo di piedino. Al naso si rivela delicato, con sapore dolce e fragrante. In cucina si consuma crudo, tagliato più o meno fine secondo i gusti, e può essere abbinato a frutta fresca come meloni e fichi.

## Curiosità

Era già noto ai Romani che lo utilizzavano per i loro esercizi; ambitissimo in Francia nei primi dell'Ottocento dai gourmet parigini e utilizzato già da Rossini per le sue prelibate ricette. Oggi il Pro-

sciutto di Parma si conferma un alimento gustoso e sano, adatto a tutti grazie ai pochi grassi, molti sali minerali e vitamine. Ogni anno a settembre si svolge a Parma il Festival del Prosciutto di Parma, con una serie di eventi, degustazioni, mostre, spettacoli e visite ai siti di produzione.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n. 1107 del 12.06.1996 GUCE L. 148 del 21.06.1996 Certificato dall'ISTITUTO PARMA QUALITÀ



# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

I Celti in epoca pre-romana si stanziarono a San Daniele del Friuli e furono tra i primi utilizzatori del sale per conservare la carne di maiale. A partire dal XIV secolo la notorietà del Prosciutto di San Daniele valicò i confini friulani e arrivò nelle corti europee. Nella storia più recente il prosciutto di San Daniele è diffuso e conosciuto quale prodotto tipico ed indicato con questo nome sin dal 1800. Negli anni '20 nascono i primi prosciuttifici e a partire dagli anni '60 lo sviluppo porta alcune delle aziende produttrici a contribuire alla formazione del mercato del prosciutto crudo nazionale ed internazionale. È degli anni '30 la notizia che Gabriele D'Annunzio si raccomandava ad un amico bresciano per procurarselo.

## La produzione

Tre sono le caratteristiche del San Daniele: innanzitutto le cosce devono provenire esclusivamente da maiali nati, allevati e macellati in dieci regioni del centro-nord Italia. In secondo luogo il rispetto della lavorazione, ereditata da un'antica tradizione, che segue oggi il rigido disciplinare di produzione D.O.P. Infine è necessario che tale lavorazione avvenga a San Daniele del Friuli, dove si riproduce un microclima particolare, ideale per la stagionatura della carne.

Zona di produzione



## La degustazione

Appena tagliata, una fetta di San Daniele è di colore rosso-rosato nella parte magra e bianco candido in corrispondenza del grasso. L'aroma è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Si possono riconoscere sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto d'orzo. Il sapore è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevole e appagante sensazione in bocca. Il Prosciutto di San Daniele è una ricetta in sé, richiede ben pochi complementi e si accompagna preferibilmente con un vino bianco secco, non troppo aromatico.



## Curiosità

Il San Daniele si può riconoscere oltre che dal marchio del Consorzio impresso sulla cotenna, anche per il mantenimento dello zampino, questo è dovuto sia al rispetto della tradizione ma anche perché consente di mantenere inalterata l'integrità biologica del prosciutto. Ogni anno, nell'ultimo weekend di giugno, si svolge a San Daniele del Friuli "Aria di Festa", quattro giorni di sapori, musica, eventi e spettacoli. L'obiettivo è quello di far scoprire ai consumatori tutti i segreti del San Daniele e del suo territorio, attraverso degustazioni guidate, approfondimenti sulle fasi di lavorazione, sulla conservazione, sulle caratteristiche organolettiche e sull'uso in cucina anche in abbinamento ad altri prodotti e vini.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. UE Reg.to CE n. 1107 del 12.06.1996 GUCE L.148 del 21.06.1996 Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ





# PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

L'usanza di affumicare il prosciutto a Sauris ha sicuramente origini antichissime. Pochi scritti però rimangono a testimonianza della sua storia in quanto, nel secolo scorso, un incendio ha completamente distrutto l'archivio parrocchiale della cittadina di Sauris, in provincia di Udine, contenente numerosi documenti. Quelli sfuggiti alla distruzione attestano come nel corso dei secoli, in questo piccolo paesino di montagna, si fosse sviluppata una tecnica, diventata vera e propria arte, che univa l'uso prettamente nordico di affumicare le carni al metodo decisamente latino della conservazione mediante il sale.

## La produzione

I suini scelti per la produzione di questo salume hanno raggiunto il nono mese di età e non devono aver superato il quindicesimo. Le cosce utilizzate per la produzione vengono rifilate, quindi massaggiate e salate con la "concia", una miscela di sale marino e/o salgemma, pepe ed aglio. Terminata l'operazione di salatura si passa alla toelettatura e quindi all'affumicatura, una delle fasi più importanti per la produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P., da effettuarsi in locali con temperatura compresa tra i 15 e i 20°C e umidità tra il 50 e il 90%. Il fumo è prodotto dalla combustione di legna di faggio in tradizionali caminetti collocati all'esterno dell'ambiente di affumicatura e convogliato all'interno, attraverso il pavimento, da appositi canali. Il processo di affumicatura

Zona di produzione



ha una durata massima di 72 ore, trascorse le quali le cosce vengono fatte riposare per poi essere spostate nei locali di stagionatura, che dura almeno 10 mesi: in questo periodo i prosciutti sono sottoposti a operazioni di stuccatura, lavaggio e sugnatura.

## La degustazione

Ottimo da gustare accompagnato con del pane aromatizzato (al cumino o al papavero), ha un sapore assolutamente caratteristico, che viene esaltato se in abbinamento a frutta secca o creme alle verdure dal gusto pronunciato, come quelle a base di peperoni. Al taglio, il colore è rosso-rosato uniforme, con le parti grasse di

colore variabile dal bianco al bianco-rosato. Il profumo è delicato e il gusto è dolce, con una buona nota di affumicatura.

## Curiosità

La scarsità di prodotti agricoli locali, determinata dal clima e dalle caratteristiche del territorio, ha certamente contribuito all'evoluzione di tale consuetudine, che consentiva alle famiglie saurane di utilizzare la carne di maiale conservata sia per l'alimentazione che per le attività di baratto, basando così la propria cucina su pochi piatti, poveri negli ingredienti ma sostanziosi, e perciò adatti ai lavori pesanti e ai ritmi intensi ai quali le persone erano sottoposte per diversi mesi all'anno.

## Il marchio

Indicazione geografica protetta (I.G.P.) Riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n. 320 del 19.04.2010 GUCE L 98 del 20.04.2010 certificata da I.N.E.Q. - Istituto Nord Est Qualità



# PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

La semplicità genuina che tutto il mondo riconosce alla produzione alimentare toscana, è viva anche nei suoi prosciutti. I sapori decisi della carne, gli aromi tipici del territorio toscano come l'alloro, il rosmarino, le bacche di ginepro che con aglio e pepe sono gli ingredienti segreti delle ricette dei produttori. Natura, clima e passione dei produttori, hanno saputo creare e mantenere originariamente diverso il sapore del Prosciutto Toscano D.O.P. La tradizione di produrre prosciutti in Toscana trova le sue radici nell'abitudine dei contadini di macellare nel periodo invernale il maiale ingrassato nei mesi precedenti.

I suini sono nati, allevati, ingrassati e macellati nel territorio di undici regioni del centro-nord Italia. L'area di produzione indicata nel disciplinare del Prosciutto Toscano D.O.P. comprende l'intero territorio della Regione Toscana.

## La produzione

Il tradizionale processo produttivo del Prosciutto Toscano D.O.P. prevede, dopo la selezione e la rifilatura delle cosce, la salatura a secco con l'impiego di sale marino, pepe e altre essenze tipiche del territorio d'origine. La salatura - che dura circa 3-4 settimane - è seguita dalla pre-stagionatura, durante la quale il prosciutto a una progressiva disidratazione e lenta e graduale maturazione della carne. Dopo circa sei mesi dall'inizio della lavorazione, tutti i

### Zona di produzione



prosciutti passano alla fase di sugnatura (impasto di grasso di suino macinato con l'aggiunta di farina di grano o riso, sale e pepe). Da questo momento inizia la fase di stagionatura - di almeno 10 mesi - in apposite sale a microclima controllato, dove i prosciutti svilupperanno tutti quegli aromi e sapori particolari che contraddistinguono il Prosciutto Toscano D.O.P.

## La degustazione

Al taglio il colore va dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso. Il sapore è deciso con una giusta sapidità, l'aroma intenso e caratteristico. In bocca si rivela delicato e non salato.

Si accompagna con pane toscano senza sale, ma anche con frutti dolci e succosi come il melone, i kiwi, l'ananas e i fichi.

## Curiosità

Nel Prosciutto Toscano D.O.P. sono raccolte antichissime esperienze degli Etruschi, popolo amante della bella vita e della tavola. Quando circa duemilaottocento anni fa i loro progenitori, fuggiti per una grande carestia dalla Lidia (antica regione dell'Asia Minore), arrivarono nell'Italia centrale, terra ricca di maiali selvatici, poterono conservare le carni - e soprattutto la coscia - con la salagione e l'invenzione del prosciutto.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. UE n. 1263 del 02.07.1996  
Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ



# PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO D.O.P.



## Storia, territorio e tradizione

Nel III secolo a.C., in Veneto, si registrava una ricca esportazione di maiali verso Roma. Nel XVI secolo ritroviamo molte ricette sulla preparazione della carne di maiale, mentre nel XVII già si parlava di un prosciutto veneto allora conosciuto come prosciutto di Padova. Il 25 novembre, giorno di Santa Caterina, le Fiere di Montagnana e dei paesi dell'area Berico-Euganea segnavano l'inizio delle contrattazioni delle cosce, destinate a diventar prosciutti in mano ad alcuni salumieri, i più intraprendenti e capaci, progenitori degli attuali produttori Veneti. Mani esperte le massaggiavano e le cospargevano di sale secondo le regole della scuola veneta, ancor oggi rigidamente applicate.

Oggi, il prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P. si produce in 15 comuni della fascia pedecollinare berico-euganea al confine delle province di Padova, Vicenza e Verona, nella regione Veneto.

## La produzione

La salatura e il periodo di riposo avvengono in moderne celle frigorifere che ricreano il "periodo invernale" della tradizione veneta. I prosciutti rimangono sotto sale circa 10/15 giorni, in rapporto al loro peso. Un successivo periodo di riposo di almeno 100 giorni serve a far penetrare il poco sale assorbito fino al cuore del prosciutto per permetterne la conservazione. Il prosciutto viene poi lavato, rifinito e fatto asciugare, dando inizio alla lunga fase di

## Zona di produzione



stagionatura naturale nelle areate cantine dei prosciuttifici. Successivamente, viene applicato sulla parte scoperta del prosciutto lo stucco, un semplice impasto di farina di cereali e grasso suino, che lo protegge e ne mantiene inalterata la morbidezza per tutto il rimanente periodo di stagionatura.

## La degustazione

Al taglio presenta una colorazione rosea e un sapore vivo e pieno, un equilibrio perfetto di dolcezza e profumo. Per il suo aroma delicato e personale, il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo è consigliato in cucina come ingrediente in moltissime ricette.



## Curiosità

Del Prosciutto Veneto si parla già nel 300 nelle cronache della Serenissima. Le carni conservate con il sale erano presenti nelle cambuse delle navi venete che solcavano il Mediterraneo e soprattutto i prosciutti erano destinati alla mensa del capitano e degli ufficiali, come dei loro ospiti di alto rango.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n.1107 del 12.06.1996 GUCE L. 148 del 21.06.1996 Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ



# SALAME BRIANZA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Il salame Brianza nasce dalla tradizione centenaria dell'arte salumiera brianzola, ricca di esperienza e capacità tecniche acquisite e tramandate nel tempo. Nell'800 aveva in Milano uno dei principali luoghi di vendita e particolare fama avevano quelli commercializzati in piazza Duomo.

Il riconoscimento D.O.P. è assegnato soltanto al Salame Brianza che nasce in un territorio ben distinto della Lombardia - nelle province di Lecco, Como e Milano - e che costituisce la naturale area della sua tradizionale produzione: la Brianza.

## La produzione

Il Salame Brianza è prodotto con carni suine provenienti da allevamenti della Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte. La "ricetta" unica e inimitabile regola in maniera rigorosa gli ingredienti e le relative quantità. Le carni sono conciate con sale, pepe intero e/o spezzettato, vino, zucchero e aglio. Sono insaccate in budello e successivamente legate con spago o poste in rete. Il Salame Brianza D.O.P. viene prodotto a grana fine (macinatura 4-4,5 mm) e a grana grossa (macinatura 7-8 mm). L'asciugatura e la stagionatura sono condotte in funzione del diametro del salame.

La posizione geografica della Brianza, caratterizzata dal clima collinare e dalle tipiche escursioni termiche è un ambiente particolarmente favorevole all'asciugatura e alla stagionatura del salame.

Zona di produzione



L'altitudine media della zona, infatti, si colloca al di sopra dei 350 metri sul livello del mare, al di fuori delle nebbie padane.

## La degustazione

Al taglio, la fetta è omogenea, di colore rubino uniforme, di aspetto consistente e compatto, il profumo è delicato e caratteristico, il gusto molto dolce e mai acido. Si consuma prevalentemente col pane, in particolare con quello a pasta dura; è consigliata la michetta.

## Curiosità

Inizialmente il salame era commercializzato con il nome “brig”. Si tratta di una parola celtica che significa “collina” e costituisce la radice etimologia del nome Brianza. Il Salame Brianza era un tempo una produzione dei piccoli contadini locali. Intelligenti artigiani salumieri lo portarono a Milano e da qui lo fecero conoscere a tutta Italia e poi al mondo.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n. 1107 del 12.06.1996 GUCE L. 148 del 21.06.1996 Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ





# SALAME CREMONA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Bisogna risalire a una serie di fonti rinascimentali, custodite nell'archivio di Stato di Cremona, per trovare le prime notizie sull'importanza di questo salame. L'area di produzione, che al tempo dei Longobardi si individuava nell'attuale territorio della provincia di Cremona, si estese sino a interessare, intorno alla metà del 1800, un po' tutto il bacino della Val Padana e delle valli alpine e appenniniche ad esso adiacenti.

La lavorazione del Salame Cremona I.G.P. avviene nel territorio delle regioni Lombardia, Piemonte, Veneto e Emilia Romagna.

## La produzione

La produzione del Salame Cremona I.G.P. prevede le seguenti fasi: selezione dei vari tagli di carne; macinatura, salatura e aggiunta degli aromi tipici (sale, spezie, pepe in grani e aglio pestato e spalmato nell'impasto); impasto; insacco e legatura; asciugatura e stagionatura. Il peso, a fine stagionatura, non deve essere mai inferiore a 500g mentre il periodo di stagionatura non può essere inferiore alle 5 settimane, variando in ragione del calibro iniziale del prodotto fresco. La stagionatura deve essere condotta in locali con temperature comprese fra 11°C e 16°C. Il disciplinare di produzione definisce che il calibro dei salami ammessi può variare da un minimo di 65mm a oltre 100mm, e che la parte di carne e quelle di grasso nel Salame Cremona I.G.P. devono risultare particolarmente omogenee.

## Zona di produzione



## La degustazione

Il Salame Cremona ha forma cilindrica, a tratti irregolare; consistenza compatta ma morbida; il colore è rosso intenso, il profumo abbastanza speziato; il gusto deciso e mai acido. Una proposta di abbinamento di questo salame può essere con frutta acida come il kiwi, ma anche con melone e fichi.

## Curiosità

Tutti gli anni si svolge a Cremona la "Festa del Salame". Per l'occasione sono organizzate degustazioni di pane e salame, concerti,

spettacoli e mostre fotografiche, tutte in onore del Salame Cremona I.G.P.

Il salame Cremona ha caratteristiche che traggono origine dalla stretta fascia di terra che confina con il Po, nella quale vi sono salumi più o meno intensamente aromatizzati e che stagionano lentamente in un clima tendenzialmente umido.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n. 1362 del 23.11.2007 GUCE L. 305 del 23.11.2007  
Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ



# SALAME DI VARZI D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

La tradizione vuole che il Salame di Varzi fosse presente sulle tavole dei signori Malaspina dello Spino Secco, Marchesi di Varzi, nobile famiglia feudataria che si insediò in Valle Staffora a partire dall'XI secolo.

Oggi la produzione del Salame di Varzi D.O.P. ha luogo nella zona individuata dall'insieme dei territori di quindici comuni della provincia di Pavia facenti parte della Comunità Montana Oltrepò Pavese.

## La produzione

Il disciplinare della produzione del Salame di Varzi D.O.P. prevede che le carni suine utilizzate provengano da animali italiani allevati sia nella zona di produzione che in altri territori a tipica vocazione suinicola delle regioni Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte. I tagli della carne suina utilizzata sono: spalla, coscia, lonza, filetto, coppa, pancettoni e triti di prima qualità.

La miscela di salagione prevede l'uso di sale marino, sodio, pepe nero, infuso di aglio e vino rosso filtrato. La legatura è fatta con lo spago a maglia fitta. L'asciugatura e la stagionatura avvengono in locali adeguatamente areati, mentre la stagionatura è in funzione della pezzatura del prodotto, il periodo varia infatti da un minimo di 45 giorni a 180 giorni e più. Caratteristica del Salame di Varzi D.O.P. è la macinatura a grana grossa. La dimensione del prodotto può variare di peso (arrivando sino a 2 kg), prendendo di volta in volta il nome di filzetta, filzettone, sottocrespone e cucito a budello doppio.

Zona di produzione



## La degustazione

Il salame di Varzi al taglio si presenta di colore rosso vivo, con impetto compatto e il grasso di colore bianco. Al naso si caratterizza per l'aroma fragrante. Il sapore dolce e delicato, l'aroma caratteristico è strettamente legato al lungo periodo di stagionatura. Sulla tavola si abbina molto bene al melone, ai fichi e si accompagna al miccone, pane tradizionale dell'Oltrepò Pavese.

Si abbina al vino Bonarda O.P. DOC ed allo spumante metodo classico Crusé DOCG.

## Curiosità

Si narra che i Longobardi avessero diffuso l'allevamento del maiale per meglio sfruttare pascoli e boschi. I longobardi erano i rappresentanti della Europa medievale del Nord e forti mangiatori di carni, soprattutto di maiale, che sapevano conservare anche sotto forma di gustosi salumi, stagionati nella fascia del basso Appennino.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to Ce n. 1107 del 12.06.1996 GUCE L. 148 del 21.06.1996 Certificato dall'ISTITUTO PARMA QUALITÀ



# SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

In Lomellina l'allevamento dell'oca ha tradizioni antichissime. In questa zona l'abbondanza di acquitrini e ristagni d'acqua, e ampie distese di terreno non coltivato, ha costituito lo spazio ideale per l'allevamento delle oche.

Le fasi di lavorazione e trasformazione del Salame d'Oca di Mortara I.G.P. hanno luogo nella zona dei comuni di Lomellina e nell'area geografica che comprende la Provincia di Pavia.

## La produzione

Il Salame d'oca I.G.P. è costituito dal 30-35% da parti magre dell'oca, dal 30-35% da parti magre di suino e da 30-35% delle parti grasse del suino, come pancetta e guanciale. La pelle d'oca, opportunamente salata, rifilata e cucita con spago di cotone è utilizzata come involucro per contenere l'impasto. La miscela delle carni prevede l'uso di sale, pepe e aromi naturali vari. Il prodotto cotto, insaccato e legato deve rimanere in locali areati a temperatura variabile da 1 a tre giorni.

Dopo l'asciugatura viene sottoposto a cottura.

## La degustazione

Nella fetta si riconoscono i colori rosso scuro, rosa e bianco delle varie tipologie di carne. Il profumo è delicato e dolce, mentre il

Zona di produzione



profumo è fine, caratterizzato dalla presenza di spezie. Viene servito in abbinamento con mostarda e salse agrodolci. Ottimo con polpette di riso e schiacciate di farina.

## Curiosità

Le prime notizie particolareggiate sull'oca e sul suo utilizzo risalgono alla fine del 1400, con la fioritura di alcune comunità ebraiche provenienti dall'Europa del Nord e insediatesi prima in Friuli, poi in Emilia Romagna, Lombardia e Piemonte.

La bontà del salame d'oca non passò inosservata ai cristiani, che lo arricchirono e insaporirono con altri ingredienti e soprattutto

carne di maiale.

L'evoluzione del passaggio dalla carne di pura oca alla mista, è dovuta anche a probabili ragioni economiche oltre che per la cacciata degli ebrei dal ducato di Milano, divenuto spagnolo dopo la vittoria di Carlo V a Pavia nel 1525 e la loro forzata conversione.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n. 1165 del 24.06.2004 GUCE L. 224 del 25.06.2004  
Certificato da CERTIQUALITY - ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ SETTORE CERTIAGRO



# SALAME FELINO I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

I primi riferimenti al salame Felino I.G.P. si trovano già in alcuni autori latini del I secolo d.C (Apicio, De re coquinaria). La più antica raffigurazione del prodotto pare si trovi nella decorazione interna del Battistero di Parma (1196- 1307). A partire dal 1800, nella località Felino, si segnala un particolare modo di trasformazione della carne suina in salami. Nel 1905 compare, per la prima volta, l'espressione "Salume Felino" nel dizionario italiano. Le istituzioni pubbliche locali riconoscono fin dal 1927 la denominazione di "Salame Felino" al salame prodotto nella provincia di Parma, in quanto l'uso di questa denominazione del prodotto costituiva motivo di promozione del benessere della provincia.

## La produzione

Dopo essere state accuratamente mondate e rifilate, le carni vengono sottoposte a refrigerazione a temperatura non inferiore a -1°C. Segue la macinatura con il tritacarne con stampi con fori di 6-8mm di diametro. Il prodotto macinato così ottenuto viene impastato con sale, pepe in grani o a pezzi, aglio pestato, vino e zucchero. L'impasto viene insaccato in budello naturale di suino e legato con spago (non a rete). Durante la fase dell'asciugatura, viene riposto in appositi locali, ad una temperatura compresa tra i 13 e 24°C, per una durata di 4-6 giorni in modo da avere una più accentuata disidratazione. La stagionatura viene condotta in locali

## Zona di produzione



con sufficiente ricambio d'aria, fra 12 e 18°C e deve durare almeno 25 giorni. Per la delicatezza del prodotto, le fasi di taglio e confezionamento, potenzialmente critiche, devono essere eseguite da personale qualificato all'interno della zona di produzione.

## La degustazione

Per gustarlo al meglio, è consigliabile servirlo tagliato a fette spesse e consumarlo in breve tempo. Al taglio, la fetta è di colore rosso rubino, omogenea e magra; il gusto è dolce e delicato.



## Curiosità

Nella cucina tipica parmense costituisce l'antipasto per eccellenza: il suo rapporto con il territorio di produzione è molto forte. La zona di produzione, contraddistinta da aree collinari e pianeggianti, così come dalla presenza di laghi e miniere di sale, influenza in maniera unica e inimitabile la tecnica la produzione.

## Il marchio

La UE ha assegnato l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) ai sensi del regolamento Reg. UE 186 del 05.03.2013 - GUUE L 62 del 06.03.2013. Certificato da E.CE.P.A. Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari.





# SALAME PIACENTINO D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Questo salame era già noto nel xv secolo a Milano e in Lombardia. Nel 1700 i salumi piacentini furono esportati anche in Francia e Spagna, per merito dell'abile diplomatico piacentino, il cardinale Giulio Alberoni. Malgrado i molteplici impegni, la costante preoccupazione del Cardinale Giulio Alberoni, era quella di non far mancare alla tavola della regina Elisabetta Farnese i salami piacentini, gli unici preferiti dalla sovrana.

Il salame piacentino si produce nell'intero territorio della provincia di Piacenza, con carne magra di suini, provenienti dall'Emilia Romagna e dalla Lombardia.

## La produzione

La carne magra di suino viene mescolata di grasso proveniente dal lardo, dalla gola e dalla pancetta. Le carni sono ridotte a pezzettini e poi passate al tritacarne. Le dimensioni di macinatura variano tra i 10 e i 18 mm, nel rispetto della tradizione, che vuole il prodotto caratterizzato dalla grana grossa. Successivamente sono conciate a secco con sale, pepe nero, misto di spezie e aglio prima che l'impasto sia insaccato in budello. Il salame legato con uno spago, viene forato e sottoposto ad asciugatura in ambienti con temperatura e umidità controllate. Segue la stagionatura, che si protrae per un periodo di almeno 45 giorni.

Zona di produzione



## La degustazione

Il Salame Piacentino D.O.P. si presenta di forma cilindrica, e al taglio la fetta ha un aspetto compatto e di colore rosso vivo e con le parti grasse perfettamente bianche. Ha un aroma fragrante, con un leggero sentore di spezie. Di gusto delicato e dolce, si consuma al naturale, tagliato al coltello. Molto gustoso con i fichi e accompagnato dal tradizionale "gnocco fritto".

## Curiosità

Nonostante i periodi di digiuno e di astinenza, i monaci delle abbazie che all'inizio del secondo millennio della nostra era dissodavano il territorio piacentino, nei giorni di festa erano amanti della buona tavola e quindi anche delle carni di maiale, che sapevano conservare anche sotto forma di insiccia o di salsicce, oggi meglio note come salami.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. UE n.1263 del 12.06.1996 Gsequi



# SALAME SANT'ANGELO I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

Il Salame Sant'Angelo prende il nome dal paese di produzione Sant'Angelo di Brolo, comune dei Nebrodi, in provincia di Messina. La tradizione di lavorare le carni di maiale risale alla fine del XI secolo, quando i Normanni si liberarono della dominazione araba e con essa dalle imposizioni alimentari (la religione musulmana infatti vieta di mangiare la carne suina). In questo modo le carni di maiale furono introdotte nell'alimentazione quotidiana, facendo Sant'Angelo custode di una tradizione unica in Sicilia, tramandata di generazione in generazione.

## La produzione

Il Salame Sant'Angelo I.G.P. si ottiene da carni suine selezionate. L'impasto ottenuto dalla miscela di tagli scelti - coscia, lonza, filetto, spalla, coppa e pancettone mondato - pepe nero a mezza grana e sale marino viene introdotto in un budello naturale e si procede poi alla stagionatura. Questa fase, che ha un periodo variabile in proporzione alla pezzatura del prodotto, avviene in ampi locali dove i salami prendono il profumo della vegetazione circostante. Il microclima dell'area di produzione ha un ruolo fondamentale nella fase di stagionatura. Le correnti aeree, la temperatura e l'umidità concorrono a definire il caratteristico aroma fragrante e leggermente speziato di questo prodotto. Al termine della lavorazione il prodotto in commercio può variare dai 200 g ai 3,5 kg.

## Zona di produzione



## La degustazione

Al taglio il salame presenta un colore rosso rubino con granelli di grasso visibili e ben definiti. Si consiglia di tagliarlo a fette spesse, come prevede la tradizione. Ottimo accompagnato da verdure sott'olio, olive e pane. Si accosta molto bene con del vino rosso strutturato.

## Curiosità

Una delibera comunale redatta nel 1855 formulava un regolamento per la produzione e la commercializzazione del salame, oltre a

imporre a tutti i detentori di questo prodotto la presentazione di una dichiarazione chiamata “rivelò”, ossia una sorta di autocertificazione odierna per dichiarare la quantità di prodotto posseduto.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n.994 del 25.09.2008 GUCE n. 258 del 26.09.2008  
Certificato dall'ISTITUTO CALABRIA QUALITÀ

---

Salame S. Angelo  
I.G.P.



# SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Il nome “alla Cacciatora” si dice derivi da un diffuso uso rurale secondo il quale i cacciatori portavano con sé, nelle loro escursioni, questo salame dalle ridotte dimensioni che poteva stare tranquillamente nella bisaccia.

I Salamini Italiani alla Cacciatora D.O.P. sono prodotti esclusivamente con suini nati e allevati nelle aree geografiche del centro-nord. Questo legame con il territorio delimitato dal disciplinare di produzione sussiste anche per la lavorazione.

## La produzione

Oggi, come nel passato, la lavorazione del prodotto richiede una grande esperienza. Il Salame Cacciatore D.O.P. è prodotto con carni magre, grasso, sale, pepe macinato a pezzi e aglio. I tagli di carne sono sottoposti a triturazione e secondo tradizione, segue l'impasto, l'insacco, la legatura nelle tipiche filze e poi si procede alla stagionatura. Quest'ultima fase è mirata in funzione delle dimensioni del prodotto ed è condotta in modo tale da non alterare la fragranza e la dolcezza iniziale dell'impasto. Il Salame Cacciatore D.O.P. deve rispettare precisi requisiti che prevede il disciplinare: quantità di proteine e rapporti grasso/proteine, colore, odore, sapore e consistenza della fetta.

Zona di produzione



## La degustazione

Sono di piccola taglia, asciutti e compatti, di colore rosso rubino, con granelli di lardo distribuiti uniformemente, caratterizzati da un profumo delicato e un gusto dolce. Sono ottimi come antipasto, snack o secondo piatto, accompagnati da pane di grano duro, da frutta e insalate.

## Curiosità

Il nome salamino alla cacciatora, o cacciatore, o cacciatorino, deriva dall'abitudine lontana dei cacciatori di portare di scorta, du-

rante le battute di caccia, queste miniporzioni di salume con cui rifocillarsi.

## Il marchio

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n. 1778 del 07.09.2001 GUCE L. 240 del 08.09.2001

Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ



# SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

La Salsiccia di Calabria è uno dei prodotti più tradizionali e diffusi della norcineria calabrese, l'origine è molto antica e collegata alla lavorazione familiare del maiale. Fin dal più lontano passato i salumi calabresi erano aromatizzati con piante selvatiche od orticole locali, come l'aglio, molto meno con spezie esotiche, come il costoso pepe. Quando Dopo la scoperta fu disponibile il pepe americano, o peperoncino, di facile coltivazione locale, questo fu sapientemente usato nella produzione di salumi locali, tra questi la Salsiccia di Calabria, oggi D.O.P.

Come da Disciplinare di produzione deve essere ottenuta dalla lavorazione di carni di suini nati nel territorio calabro, oppure provenienti dalle regioni Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania, purché entro il 4° mese siano trasferiti in Calabria, e quindi macellati e lavorati nello stesso territorio.

## La produzione

L'impasto comprende le carni della spalla e della sottocostola di suini ed è condito con pepe nero in grani o macinato, peperoncino rosso piccante, peperoncino rosso dolce, crema di peperoni, vino e semi di finocchio. L'impasto è insaccato in budello naturale di suino successivamente forato e intrecciato a mano nella caratteristica forma a catenella. Ha una stagionatura di almeno 30 giorni.

Zona di produzione



## La degustazione

Ha un aroma più o meno intenso, al pari della sapidità. Al taglio ha una grana media, con grasso ben distribuito, colore rosso naturale, talvolta vivace secondo l'utilizzo di pepe nero o peperoncino rosso. Si consuma in purezza sia in cucina sia in numerose ricette.

## Curiosità

La passione calabrese per il peperoncino è ben nota. Forse non tutti sanno che nel 1912, il chimico Wilbur Scoville mise a punto un



metodo per valutare il grado di piccantezza del peperoncino: “il grado Scoville”. I gradi indicano il rapporto di diluizione in acqua necessario a far perdere la piccantezza al peperoncino analizzato. I salumi calabri D.O.P. sono solitamente classificati nella scala Scoville come “piacevolmente piccanti”.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne Reg.to CE n. 134 del 20.01.1998 GUCE L.15 del 21.01.1998  
Certificato da Agroqualità Spa





# SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Nella tradizione gastronomica della civiltà contadina calabrese la cultura del maiale è profondamente radicata e la produzione della Soppressata di Calabria D.O.P. ha conservato nel tempo queste radici.

Regina dei salumi calabresi D.O.P., perché realizzata con le carni più nobili (coscia e filetto) deve essere ottenuta dalla lavorazione di carni di suini nati nel territorio calabro, oppure provenienti dalle regioni Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania, purché entro il 4° mese siano trasferiti in Calabria, e quindi macellati e lavorati nello stesso territorio.

## La produzione

Le carni pregiate dei suini vengono tritate a grana media unendo nell'impasto una limitata quantità di grasso (è utilizzato quello del lardo). All'impasto vengono aggiunti sale e peperoncino, quest'ultimo in quantità comunque non eccessiva in modo da non coprire il gusto delle carni. L'impasto è insaccato in budello di suino, forato e quindi legato a mano con spago naturale. I tempi di stagionatura per la Soppressata di Calabria D.O.P. non possono essere inferiori a 45 giorni.

## La degustazione

La Soppressata di Calabria D.O.P. si presenta al taglio di colore rosso, più o meno intenso a seconda della combinazione di ingredien-

Zona di produzione



ti naturali utilizzati. Il sapore è abbastanza intenso e più o meno piccante. È servita normalmente come antipasto, per merende e spuntini.

Si accompagna con verdure lesse e olive verdi in salamoia.

## Curiosità

Il nome di questo salume, che si trova anche in altre regioni e pare legato alla pratica di pressare l'impasto, che viene introdotto nell'involucro con forza. In Calabria, inoltre, potrebbe essere collegato a un tipo di lavorazione che prevede di mettere sotto un peso il salume appena preparato.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n. 134 del 20.01.1998 GUCE L. 15 del 21.01.1998  
Certificato da Agroqualità Spa



# SOPRÈSSA VICENTINA D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Prodotta esclusivamente in provincia di Vicenza, in un'area delimitata a nord dalle Piccole Dolomiti e dall'Altopiano di Asiago, a sud dai Colli Berici, la Sopressa Vicentina D.O.P. si caratterizza per il profondo e solido legame con il territorio d'origine. Legame che è testimoniato dalla centralità di questo prodotto nelle tradizioni gastronomiche del Vicentino, come le numerose ricette tradizionali che hanno come ingrediente questo salume. Nel 1862 i listini dei prezzi emanati dalla camera di commercio di Vicenza, mettevano in evidenza la distinzione tra salame e soppressa annotando le voci di entrambi i prodotti.

## La produzione

Per la produzione della Sopressa Vicentina D.O.P. si utilizzano le parti più pregiate del suino, quali prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo. Queste carni sono lavorate con poco sale unito a spezie e aromi naturali come il pepe, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, il rosmarino e, in alcuni casi, l'aglio. L'impasto ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali. Seguono le fasi di sgocciolamento e asciugatura. È la stagionatura (almeno 60 giorni) e il clima asciutto e ventilato che conferisce a questo salume il caratteristico gusto dolce e delicato.

Zona di produzione



## La degustazione

Il prodotto si presenta esternamente di forma cilindrica. Al taglio si presenta di colore rosato tendente al rosso, con colori leggermente opachi e le parti grasse e quelle magre sono a grana medio grossa. In abbinamento con sottoli e pan biscotto cotto nel forno a legna. Un'altra preparazione tradizionale prevede la fetta spessa cotta alla griglia.

## Curiosità

Il nome deriva dall'usanza di "sopressare", cioè macinare con la mezzaluna, la carne del maiale prima di insaccarla in imbuti di legno. L'antica tradizione vuole che il maiale debba essere alimentato con castagne e patate. Una festa popolare dedicata a questo prodotto si svolge da circa quarant'anni a Valli del Pasubio.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n. 492 del 18.03.2003 GUCE L. 73 del 19.03.2003 Certificato da C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l.



# SPECK ALTO ADIGE I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

I primi documenti in cui viene nominata la parola “speck” risalgono al XVIII secolo, ma esso compare pur con nomi e definizioni differenti, nei registri contabili dei principi tirolesi del XIII secolo e nello statuto di Bressanone del 1379. Fin da tale epoca lo speck ricopriva un ruolo di tutto rispetto nelle abitudini alimentari dei tirolesi. Non solo i contadini, ma anche gli artigiani, i piccoli proprietari e gli affittuari si preoccupavano di allevare almeno un piccolo maiale al fine di ricavarne alcune baffe di speck per i mesi invernali.

Lo Speck Alto Adige deve il suo peculiare carattere proprio alla particolare posizione geografica dell'Alto Adige, dove la cultura nordica e quella mediterranea s'incontrano in modo singolare. Mentre al nord si conserva il prosciutto attraverso l'affumicatura e al sud lo si essicca all'aria, gli altoatesini hanno unito queste due cose.

## La produzione

Lo Speck Alto Adige I.G.P. si ottiene da cosce di suino disossate ed accuratamente selezionate. Le cosiddette baffe di speck vengono sapientemente aromatizzate con sale, pepe, aglio, foglie di alloro, coriandolo e altre spezie. Ogni produttore ha una sua propria ricetta segreta tramandata di generazione in generazione. Dopo circa tre settimane di riposo segue il processo di affumicatura, fase delicata e importantissima, che avviene in locali appositi. La legna

## Zona di produzione



utilizzata è quella di acero e di faggio, con bacche di ginepro. Il procedimento avviene a temperatura controllata e sempre inferiore ai 20°C, e dura circa 5 giorni. Segue quindi la fase di stagionatura: almeno cinque mesi di riposo che assicurano un risultato di perfetta maturazione e di equilibrio di aromi.

## La degustazione

Il sapore è caratterizzato da un gusto moderatamente salato, speziato e affumicato. Lo Speck dell'Alto Adige I.G.P. può essere tagliato a fette sottili per esaltarne l'affumicatura aromatica, tagliato a mano o utilizzato a cubetti può arricchire gustosi piatti di pasta.



È abbinato a pani locali come il croccante Schüttelbrot, i Breatln della Val Pusteria o al pane nero della Val Venosta.

## Curiosità

Lo Speck Alto Adige I.G.P. raccoglie un'antica tradizione dell'Europa centrale e settentrionale, dove per scarsità di sole i salumi erano asciugati accanto a fuoco, assumendo una più o meno intensa affumicatura, che ancor oggi utilizza sapienti scelte di legna. A inizio ottobre di ogni anno, a S. Maddalena, in Val di Funes, si tiene La Festa dello Speck Alto Adige, una manifestazione che combina due elementi unici: lo Speck Alto Adige e il panorama spettacolare di uno dei più affascinanti paesaggi alpini dell'Alto Adige.

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n. 1107 del 12.06.1996 GUCE L. 148 del 21.06.1996 Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ



# VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

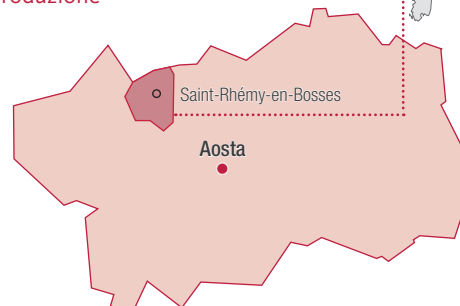
Il primo dato certo che attesta la produzione del prosciutto nella Valle d'Aosta è nei Contes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard, del 1397, dove sono espressamente citate le “tybias porci” prodotte nel territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses.

Da un lato l'ambiente, l'area geografica, il microclima, la particolarità del territorio; dall'altro l'abilità degli uomini, la produzione artigianale e la tecnica tramandata nei secoli, hanno permesso al Jambon de Bosses di ottenere la Denominazione di Origine Protetta. Questa D.O.P. si produce a Bosses, nel comune di Saint Rhemy in Valle d'Aosta, da cosce fresche di suini provenienti da allevamenti selezionati in Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna.

## La produzione

Oggi il Jambon de Bosses viene prodotto anche con suini provenienti da altre regioni, comunque alimentati secondo regole precise e portati negli alpeggi della zona e nutriti con cereali e foraggio di montagna. La tecnica di produzione è particolare e nella fase di salatura prevede l'aggiunta di ginepro, timo e altre erbe aromatiche della valle. La stagionatura molto lunga e mai inferiore ai 12 mesi, avviene vicino al fieno.

Zona di produzione



## La degustazione

Al taglio presenta una forma compatta, colore rosso scuro, sapore aromatico, leggermente salato e con una punta di dolce. Può essere affettato o, meglio, tagliato a mano e accompagnato con una fetta di pane nero e di burro di montagna o con il miele e le noci. Nella zona di produzione viene rosolato allo spiedo e servito con polenta e fagioli.

## Curiosità

Il maiale e i suoi prodotti erano di casa in tutto l'arco alpino e costituivano un importante elemento di cultura della cucina tradizionale, che variava di valle in valle, come il prosciutto della Valle d'Aosta, oggi noto come Jambon de Bosses D.O.P.

Nel mese di luglio si svolge la Vallée D'Aoste Jambon de Bosses, quattro giorni di festeggiamenti, in compagnia di buona musica e divertenti spettacoli di cabaret, con cene a base di grigliate e prodotti tipici.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. to CE n. 1263 del 01.07.96 GUCE L. 163 del 02.07.1996  
Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ





# VALLE D'AOSTA LARD D.O.P.

## Storia, territorio e tradizione

Un manoscritto datato 1570 menzionava la distribuzione del prodotto a opera dei refettori del monastero di Sant'Orso in Valle d'Aosta. Nel 1763, in occasione del primo inventario del Castello di Arnad, vengono elencati 4 doils di lardo, ossia i particolari contenitori in legno di castagno che si utilizzavano per la stagionatura e la conservazione del lardo.

La produzione di questo salume è limitata al comune di Arnad, con maiali provenienti da allevamenti selezionati in Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

## La produzione

Si ottiene dallo spallotto di suini di peso non inferiore ai 160 chili e di età non inferiore ai 9 mesi. I maiali vengono alimentati con castagne, ortaggi, farina e siero di latte. Dopo essere stato sgrassato il pezzo viene quindi deposto nei "doils" - ossia grosse vasche di castagno o rovere, di forma cubica - e coperto di sale, aromi naturali, spezie e erbe di montagna dove viene lasciato stagionare per circa 3 mesi.

## La degustazione

Alla vista presenta un colore rosato uniforme, senza macchie ne striature, con grasso sodo, compatto ed elastico. Il sapore è parti-

Zona di produzione



colare e influenzato dall'alimentazione dei maiali. Si serve tagliato sottile, talvolta insaporito con pepe macinato, castagne lesse e crostini di polenta o di pane.

Ottimo se abbinato a miele e mostarda leggera.

## Curiosità

Il lardo ricavato dai maiali era la principale fonte di grassi (in una regione dove mancava l'olivo), e assieme al formaggio, sopperiva la richiesta di una sostanziosa alimentazione necessaria per scalare le montagne. Dal 1970, nell'ultima domenica di agosto, si svolge ad Arnad una Sagra del Lardo.

## Il marchio

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) riconosciuta con Reg. ne EU Reg.to CE n. 1263 del 01.07.1996 GUCE L.163 del 02.07.1996  
Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ

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



# ZAMPONE MODENA I.G.P.

## Storia, territorio e tradizione

L'origine storica dello Zampone Modena risale agli inizi del xv secolo e la fama di questo prodotto è confermata dalle numerose testimonianze letterarie. Secondo alcuni storici sono stati gli abitanti di Mirandola, in provincia di Modena, nel 1511, nel corso dell'assedio alla città per mano delle truppe del Papa Giulio II, a iniziare a insaccare la carne prima nella cotenna, poi nelle zampe del maiale.

Lo Zampone Modena I.G.P. viene prodotto all'interno del territorio tradizionale di produzione - che nel corso dei secoli, però, da Modena si è diffuso alle province circostanti - secondo l'originale e tradizionale ricetta.

## La produzione

Lo Zampone Modena I.G.P. è costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale e pepe. Le materie prime tritate passano in una impastatrice dove vengono amalgamate e aromatizzate con sale e spezie e quindi insaccate nello zampetto del maiale. L'ultima fase prevede l'asciugatura in stufe, alla quale può seguire o meno un trattamento di cottura e sterilizzazione in confezioni sottovuoto che garantiscono una più lunga conservabilità del prodotto. Il disciplinare di produzione dello Zampone Modena I.G.P. prevede che siano rispettate precise caratteristiche qualitative oltre che per gli ingredienti,

Zona di produzione



anche per il sapore, il colore e addirittura il contenuto minimo di proteine e quello massimo di grassi.

## La degustazione

Va servito caldo, accompagnato generalmente da patate (bollite o purea) o spinaci, oppure nel classico abbinamento con le lenticchie.

Lo zampone per essere gustato al meglio, va tagliato in fette abbastanza spesse.

## Curiosità

Si tratta di uno dei più tradizionali ingredienti del tipico cenone di un Capodanno, da gustare insieme alle lenticchie. L'abbinamento è considerato di buon auspicio per il nuovo anno e non può quindi mancare sulle tavole di chi festeggia l'evento.

Nota e' la leggenda della nascita dello zampone, a Mirandola di Modena, durante un assedio nelle lettere autografe di Gioacchino Rossini (1792-1868): "...vorrei sei cappelli da prete (simili a quelli che mi mandò a Firenze) quattro zamponi e quattro cotechini, il tutto della più delicata qualità. Nella vignetta che segue segno la sagoma a scanso di equivoci".

## Il marchio

Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) riconosciuta con Reg.ne EU Reg.to CE n.1107 del 01.07.1996 GUCE L. 168 del 02.07.1996  
Certificato dall'ISTITUTO NORD EST QUALITÀ







# TOP *of the* DOP

---



Campaign financed with aid  
from European Union and Italy



Si ringraziano i Consorzi di tutela e la Fondazione Qualivita per la collaborazione alla realizzazione di questa guida.

# TOP *of the* DOP

---



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



Campaign financed with aid  
from European Union and Italy

