

Come leggere l'opera

Data di costituzione della denominazione e
ultimi **aggiornamenti** del disciplinare

Gli **ambasciatori delle Doc/Docg** sono vini molto tipici delle denominazioni,
da provare per memorizzarne i caratteri distintivi.

Alcune **informazioni supplementari** utili
per definire la qualità specifica della Doc/Docg,
come **altitudine**, **esposizione** dei vigneti,
tipo di **bottiglia** e **tappo**.

L'**invecchiamento** comprende
le indicazioni sia per la maturazione
sia per l'affinamento dei vini.

Ove presenti segnaliamo
Consorzi o associazioni di tutela
e promozione della Doc/Docg

3 BARBARESCO DOCG

Istituita nel 1980, Doc dal 1966
Ultima modifica 2015
Area l'intero territorio dei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e la frazione San Rocco Seno d'Elvio del comune di Alba in provincia di Cuneo
Tipologie • Rosso anche Riserva (12,5% vol) da uve Nebbiolo; acidità 4,5 g/l, estratto 22 g/l
Menzione Vigna anche per le Menzioni geografiche aggiuntive
Menzioni geografiche aggiuntive Albesani, Asili, Ausano, Balluri, Basarin, Bernadot, Bordini, Bricco di Neive, Bricco di Treiso, Bric Micca, Ca' Grossa, Canova, Cars, Casot, Castellizzano, Cavanna, Cole, Cottà, Currà, Faset, Fausoni, Ferrere, Gaia-Principe, Gallina, Garaschino, Giacone, Giacosa, Manzola, Marcarini, Marcorino, Martinengo, Meruzzano, Montaribaldi, Montefico, Monterino, Montestefano, Muncagota, Nervo, Ovello, Pajè, Pajorè, Pora, Rabaja, Rabaja-Bas, Rio Sordo, Rivetti, Rizzi, Roccalini, Rocche Massalupo, Rombone, Roncaglie, Roncaglette, Ronchi, San Cristoforo, San Giuliano, San Stunet, Secondine, Serraboella, Serracapelli, Serragrilli, Sarderì, Tre Stelle, Trifolera, Valeirano, Vallegrande, Vicenziana

Densità d'impianto min 3.500 ceppi/ha
Resa max 8 t/ha (Vigna 7,2 ridotta fino a 4,3 per impianti sotto i 7 anni)
Invecchiamento 26 mesi (9 in legno), in commercio dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia, Riserva 50 mesi (9 in legno), in commercio dal 1° gennaio del quinto anno successivo alla vendemmia
Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** max 550 m; collinare; escluso il versante nord
Vietata ogni pratica di forzatura
Bottiglia tradizionale in vetro scuro ≥0,375 l con l'esclusione di quelle da 0,200 l; su richiesta, a scopo promozionale può essere consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di 6, 9, 12 e 15 l
Tappo dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia
Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani
Ambasciatore della Docg PIO CESARE
Barbaresco Pio, Barbaresco Docg

4 BARBERA D'ASTI DOCG

Istituita nel 2008, Doc dal 1970
Ultima modifica 2019
Area comuni delle province di Asti (118) e Alessandria (51); comuni in provincia di Asti per la sottozona Tinella (5) e per la sottozona Colli Astiani o Astiano (8)
Tipologie • Rosso (12% vol) anche Vigna (12,5% vol) e Superiore anche Vigna (12,5% vol) da uve Barbera (min 90%); acidità 4,5 g/l, estratto 24 g/l (Superiore anche Vigna 25)
Menzione Vigna
Sottozone Tinella, Colli Astiani o Astiano
• Superiore Tinella (15% vol); acidità 5 g/l, estratto 26 g/l
• Superiore Colli Astiani o Astiano (13% vol); acidità 5 g/l, estratto 26 g/l
Densità d'impianto min 4.000 ceppi/ha
Resa max 9 t/ha (Vigna 8 ridotta fino a 4,8 per impianti sotto i 7 anni), Superiore Tinella e Colli Astiani o Astiano 7
Invecchiamento 4 mesi (legno acollattivo), Superiore 14 mesi (6 in legno), Superiore Tinella e Colli Astiani o Astiano 24 mesi (6 in botti di legno, 6 in bottiglia)

Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** max 650 m; collinare; escluso il versante nord per i nuovi impianti
Vietata ogni pratica di forzatura, irrigazione di soccorso consentita
Bottiglia solo in vetro, di forma e colore tradizionale da 0,187 fino a 12 l, escluso 2 l
Tappo chiusure ammesse dalla vigente normativa, escluso il tappo a corona; Vigna, Tinella e Colli Astiani o Astiano solo tappo di sughero
Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato
Ambasciatore della Docg VITE COLTE
La Luna e i Falò, Barbera d'Asti Superiore Docg

5 BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

Istituita nel 2008, Doc dal 1970
Ultima modifica 2014
Area comuni delle province di Alessandria, Basso Monferrato (49) e Alto Monferrato (50), Asti (116)
Tipologie • Rosso (13% vol) da uve Barbera (min 85%), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (max 15%); acidità 4,5 g/l, estratto 25 g/l
Menzione Vigna
Densità d'impianto min 3.500 ceppi/ha
Resa 9 t/ha (Vigna 8 ridotta fino a 4,8 per impianti sotto i 7 anni)
Invecchiamento 14 mesi (6 in legno)

Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** max 650 m; collinare; escluso il versante nord per i nuovi impianti
Vietata ogni pratica di forzatura
Bottiglia solo in vetro, di forma e colore tradizionale ≥0,187 l con l'esclusione di quelle da 0,200 l; possono essere confezionate per scopi promozionali bottiglie da 6, 9, 12 l
Consorzio Colline del Monferrato Casalese
Ambasciatore della Docg ACCORNERO
Bricco Battista, Barbera del Monferrato Superiore Docg

6 BAROLO DOCG

Istituita nel 1980, Doc dal 1966
Ultima modifica 2015
Area l'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, e parte dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi in provincia di Cuneo
Tipologie • Rosso anche Riserva, Vigna e Menzione geografica aggiuntiva (13% vol) e Barolo chinato da uve Nebbiolo; acidità 4,5 g/l, estratto 22 g/l
Menzione Vigna anche per le Menzioni geografiche aggiuntive
Menzioni geografiche aggiuntive Albarella, Altenasso o Garbet Suè o Garbelletto Superiore, Annunziata, Arborina, Arione, Ascheri, Bablino, Badarina, Baudana, Bergelsa, Bergera-Pezzeolo, Berri, Bettolotti, Boiolo, Borzone, Boscareto, Boscatto, Boschetti, Brandini, Brea, Breri, Bricco Ambrogio, Bricco Boschis, Bricco Chiesa, Bricco Cogni, Bricco delle Viole, Bricco Luciani, Bricco Manescotto, Bricco Manzoni, Bricco Rocca, Bricco Rocche, Bricco San Biagio, Bricco San Giovanni, Bricco San Pietro, Bricco Voghera, Briccolina, Broglio, Brunate, Brunella, Bussia, Campasso, Cannubi, Cannubi Boschis o Cannubi, Cannubi Muscatel o Cannubi, Cannubi San Lorenzo o Cannubi, Can-

nubi Valletta o Cannubi, Canova, Capalot, Cappalotto, Carpegna, Case Nere, Castagni, Castellero, Castelletto, Castello, Cerequio, Cer-rati, Cerretta, Cerviano-Merli, Ciocchini, Ciocchini-Loschetto, Codana, Collaretto, Colombaro, Conca, Corini-Pallaretta, Costabella, Coste di Rose, Coste di Vergne, Crosia, Damiano, del comune di Barolo, del comune di Castiglione Falletto, del comune di Cherasco, del comune di Diano d'Alba, del comune di Grinzane Cavour, del comune di La Morra, del comune di Monforte d'Alba, del comune di Novello, del comune di Roddi, del comune di Serralunga d'Alba, del comune di Verduno, Drucà, Falletto, Fiasco, Fontanafredda, Fossati, Francia, Gabutti, Galina, Gallaretto Garretti, Gattera, Giachini, Ginetto, Gi-nestra, Gramolere, Gustava, La Corte, La Serra, La Vigna, La Volta, Lazzarito, Le Coste, Le Coste di Monforte, Le Turme, Lirano, Liste, Manocino, Mantoetto, Marenca, Margheria, Mariondino o Monriodino o Bricco Moriondino, Massara, Meriame, Monprivato, Monrobiolo di Bussia, Montanello, Monvigliero, Mosconi, Neirane, Ornato, Paigallo, Panerole, Parafada, Parussi, Pernanno, Perno, Piantà, Pira, Pisa-pola, Prabon, Prapò, Preda, Pugnane, Ravera, Ravera di Monforte, Raviole, Riva Rocca, Rivassi, Rive, Rivette, Rocche dell'Annunziata, Rocche dell'Olmo, Rocche di Castiglione, Rocchettevino, Rodasca, Roere di Santa Maria, Roggeri, Roncaglie, Ruè, San Bernardo, San Giacomo, San Giovanni, San Lorenzo, San Lorenzo di Verduno, San Pietro, San Ponzio, San Rocco, Santa Maria, Sant'Anna, Sarmassa, Scarone, Serra, Serra dei Turchi, Serradenari, Silio, Solanotto, So-rano, Sottocastello di Novello, Teodoro, Terlo, Torriglione, Valentino, Vignane, Vignarionda, Vignolo, Villero, Zoccolajo, Zonchetta, Zuncai
Densità d'impianto min 3.500 ceppi/ha
Resa max 8 t/ha (Vigna 7,2 ridotta fino a 4,3 per impianti sotto i 7 anni)
Invecchiamento 38 mesi (18 in legno), in commercio dal 1° gennaio del quarto anno successivo alla vendemmia, Riserva 62 mesi (18 mesi in legno), in commercio dal 1° gennaio del sesto anno successivo alla vendemmia

Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** 170-540 m; collinare; escluso il versante nord da -45° a +45° sessagesimali per i nuovi impianti
Vietata ogni pratica di forzatura
Bottiglia solo in vetro scuro di forma Albeisa o corrispondenti ad antico uso e tradizione, ≥0,375 l, con l'esclusione di quelle da 0,200 l, possono essere confezionate per scopi promozionali bottiglie da 6, 9, 12 e 15 l
Tappo dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia
Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani
Ambasciatore della Docg PIO CESARE Barolo Omato Docg e Barolo Pio, Barolo Docg

7 BRACHETTO D'ACQUI o ACQUI DOCG

Istituita nel 1996, Doc dal 1969
Ultima modifica 2019
Area comuni nelle province di Asti (18) e Alessandria (8)
Tipologie • Spumante (12% vol) da uve Brachetto (min 97%); da Extra Brut a Dolce; acidità 4,5 g/l, estratto 17 g/l
• Rosso (11,5% vol) da uve Brachetto (min 97%); da Secco a Dolce; acidità 4,5 g/l, estratto 18 g/l
• Passito (16% vol) da uve Brachetto (min 97%); acidità 4,5 g/l, estratto 20 g/l
Densità d'impianto min 4.000 ceppi/ha
Resa max 8 t/ha (Vigna 7,2 ridotta fino a 4,3 per impianti sotto i 7 anni)
Invecchiamento Spumante 1 mese dalla presa di spuma alla botti-

glia, Passito in commercio dal 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia

Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** unicamente collinare
Vietata ogni pratica di forzatura, irrigazione di soccorso consentita
Bottiglia Spumante tipico abbigliamento dello spumante in botti-glie da 0,187, 0,2, 0,375, 0,75, 1,5, 3, 4,5 e 6 l
Tappo vietato l'utilizzo di tappo a corona, del tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico, del tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 mm nella parte a contatto con il vino; per non spumanti vietato uso del tappo a fungo e della gabbietta, per spumanti in bottiglia ≤0,2 l dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia

Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg

8 CANELLI DOCG

Istituita nel 2023, già sottozona della Docg Asti
Ultima modifica 2023
Area comuni nelle province di Asti (intero territorio 5, parte di terri-torio 6) e Cuneo (intero territorio 2, parte di territorio 4)
Tipologie • Moscato anche Riserva (12% vol) da uve Moscato bian-co; acidità 4,5 g/l, estratto 16 g/l

Menzione Vigna
Densità d'impianto min 4.000 ceppi/ha
Resa max 9,5 t/ha (Vigna 8,5 ridotta fino a 5,1 per impianti sotto i 7 anni)
Invecchiamento Riserva anche Vigna 30 mesi, di cui 20 in bottiglia dal 1° ottobre dell'anno di vendemmia

Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** 165-500 m; collinare; per altitudine superiore a 400 m escluso il versante nord da -45° a +45° sessagesimali con pendenza superiore al 25%
Vietata ogni pratica di forzatura, irrigazione di soccorso consentita
Bottiglia tipi previsti da norme comunitarie da 0,375 fino a 6 l, escluso 2 l
Tappo dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia con esclusione del tappo a corona

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

Ambasciatore della Docg CADGAL Sant'Illario, Canelli Docg

9 DOGLIANI DOCG

Istituita nel 2005, Doc dal 1974
Ultima modifica 2019
Area comuni in provincia di Cuneo (intero territorio 14, parte di territorio 7)
Tipologie • Rosso (12% vol) e Superiore (13% vol) da uve Dolcetto; acidità 4,5 g/l, estratto 21 g/l (Superiore 24)

Menzione Vigna
Densità d'impianto min 4.000 ceppi/ha
Resa max 8 t/ha (Vigna 7,2 ridotta fino a 4,3 per impianti sotto i 7 anni), Superiore 7 (Vigna 6,3 ridotta fino a 3,8 per impianti sotto i 7 anni)
Invecchiamento Superiore 12 mesi, in commercio dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia

Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** max 800 m; collinare; escluso il versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali per i nuovi impianti

periore 14), Garganega 14, Chardonnay e Merlot 13, Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Tai, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Pinot nero e Tocai rosso (Tai rosso) 12
Invecchiamento Spumante Metodo Classico anche Rosato 15 mesi sui lieviti, Spumante Metodo Classico Millesimato 30 mesi sulle fec-ce, Riserva 24 mesi, Rosso Superiore e Passito in commercio dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia, Bianco Superiore in commercio dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia

Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** esclusi i terreni di pia-no e di fondovalle
Vietata ogni pratica di forzatura, irrigazione di soccorso consentita
Bottiglia in vetro fino a 9 l; è consentito l'uso dei contenito-ri alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluriestrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido fino a 20 l, tranne che per Superiore e Riserva
Tappo raso bocca, a vite a vestizione lunga o in vetro a T, esclusi Spumanti, la cui chiusura deve essere conforme alla normativa vigente

Consorzio Vini Colli Berici Vicenza

Ambasciatore della Doc CAVAZZA
Corallo, Colli Berici Tai Rosso Doc

6 COLLI EUGANEI DOC

Istituita nel 1969
Ultima modifica 2019
Area comuni in provincia di Padova (intero territorio 3, parte di territorio 14)
Tipologie • Spumante da Dosaggio Zero a Secco (11% vol) da uve Garganega (min 30%), Tai e/o Sauvignon (min 30%) e Moscato bianco e/o Moscato giallo (5-10%); acidità 5 g/l, estratto 16 g/l

• Bianco (11% vol) da uve Garganega (min 30%), Tai e/o Sauvignon (min 30%) e Moscato bianco e/o Moscato giallo (5-10%); acidità 4,5 g/l, estratto 16 g/l
• Rosso (11% vol) anche Riserva (12% vol) da uve Mer- lot e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Car- menère (max 85% per ogni singolo vitigno); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)
• Chardonnay (10,5% vol) da uve Chardonnay (min 85%); acidità 4,5 g/l, estratto 16 g/l
• Garganega (10,5% vol) da uve Garganega (min 85%); acidità 5 g/l, estratto 16 g/l
• Manzoni bianco (11% vol) da uve Manzoni bianco (min 85%); acidità 4,5 g/l, estratto 16 g/l
• Moscato (10,5% vol); Dolce, 4,5% vol) anche Spumante (10,5% vol) da uve Moscato bianco (min 90%); acidità 5 g/l, estratto 16 g/l
• Pinello Frizzante da Secco ad Amabile, Spumante da Dosaggio Zero a Secco (10,5% vol) da uve Pinella (min 85%); acidità 5 g/l, estratto 16 g/l
• Pinot bianco (11% vol) da uve Pinot bianco (min 85%); acidità 4,5 g/l, estratto 16 g/l
• Sauvignon (11% vol) da uve Sauvignon (min 85%); aci- dità 4,5 g/l, estratto 16 g/l
• Serprino Frizzante da Secco ad Amabile, Spumante da Dosaggio Zero a Secco (10,5% vol) da uve Serprino (Gle- ra; min 85%); acidità 5 g/l, estratto 16 g/l
• Tai (11% vol) da uve Tai (min 85%); acidità 4,5 g/l, estrat- to 16 g/l

• Cabernet (11% vol) anche Riserva (12% vol) da uve Ca- bernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Car- menère; min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)
• Cabernet Franc (11% vol) anche Riserva (12% vol) da uve Cabernet Franc (min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)
• Cabernet Sauvignon (11% vol) anche Riserva (12% vol) da uve Cabernet Sauvignon (min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)
• Carmenère (11% vol) anche Riserva (12% vol) da uve Car- menère (min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Riserva 24)
• Merlot anche Novello (11% vol) e Riserva (12% vol) da uve Merlot (min 85%); acidità 4 g/l, estratto 20 g/l (Ri- serva 24, Novello 17)
• Raboso (11% vol) anche Riserva (12% vol) da uve Ra- boso (Raboso Piave e/o Raboso veronese; min 85%); acidità 5,5 g/l (Riserva 4), estratto 20 g/l (Riserva 24)

Densità d'impianto min 4.000 ceppi/ha, 2.800 per Glera
Resa Sauvignon max 11 t/ha, Rosso Riserva 9, Chardonnay, Cabernet Franc (Riserva 9), Cabernet Sauvignon (Riserva 9), Carmenère (Ri- serva 9), Manzoni bianco, Pinella, Pinot bianco e Tai 12, Garganega, Moscato bianco, Moscato giallo e Merlot (Riserva 9) 13, Raboso Piave, Raboso veronese (Riserva 9) 14, Serprino (Glera) 15
Invecchiamento Riserva 24 mesi

Q **Altitudine, giacitura ed esposizione vigneti** collinare e pedecolli- nare, esclusi i terreni umidi di piano
Vietata ogni pratica di forzatura, irrigazione di soccorso consentita
Bottiglia in vetro fino a 9 l; in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a 9 l; Moscato nella versione Dolce deve essere imbottigliato in borgognotta (borgognona)
Tappo raso bocca, per le bottiglie fino a 0,375 l è consentito l'uso del tappo a vite, per le bottiglie fino a 1,5 l è consentito (con esclusione della Riserva) l'uso del tappo capsula a vite

Consorzio Tutela Vini Colli Euganei

7 CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO DOC

Istituita nel 2004
Ultima modifica 2014
Area comuni nelle province di Padova (intero territorio 17, parte di territorio 6) e di Venezia (parte di territorio 2)
Tipologie • Bianco (10,5% vol) da uve Friulano (min 50%); acidità 4,5 g/l, estratto 15 g/l
• Rosato (11% vol) da uve Merlot (60-70%) e Raboso Piave e/o Raboso veronese (min 10%); acidità 4,5 g/l, estratto 17 g/l
• Rosso anche Novello (11% vol) da uve Merlot (60-70%) e Raboso Piave e/o Raboso veronese (min 10%); acidità 4,5 g/l (Novello 5), estratto 18 g/l (Novello 17)
• Passito (13% vol) da uve Moscato giallo (min 70%); acidità 5,5 g/l, estratto 21 g/l
• Chardonnay anche Spumante (11,5% vol) e Frizzante (10,5% vol) da uve Chardonnay (min 85%); acidità 4,5 g/l, estratto 15 g/l
• Moscato Spumante (11% vol) da uve Moscato giallo (min 95%); acidità 5 g/l, estratto 15 g/l
• Pinot bianco (11,5% vol) da uve Pinot bianco (min 85%); acidità 4,5 g/l, estratto 15 g/l
• Pinot grigio (11% vol) da uve Pinot grigio (min 85%);

Zona di produzione

Segnaliamo **Menzioni geografiche aggiuntive** e **Sottozone** (Rive, Pievi...) citando tra parentesi eventuali origini più specifiche.

Rimanda alla pagina dove è presente un approfondimento sul Consorzio o un ritratto di Cantina protagonista del territorio. Quando il simbolo compare all'interno delle pagine o schede aziendali/consortili rimanda alle pagine delle denominazioni.

Le **tipologie**, evidenziate con un pallino nero (●), sono elencate nell'ordine classico: frizzante/spumante, bianco, rosato, rosso, dolce, e poi per vitigno (mono e bivarietal), prima i bianchi e a seguire i rossi.

Riportiamo tra parentesi il **grado alcolico totale** e la **percentuale delle uve** da utilizzare (al netto degli “altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione” che concorrono all'uvaggio); proseguiamo con l'**acidità totale** e l'**estratto**, entrambi valori considerati importanti per determinare la qualità del vino.