

Vini Italiani

Alla scoperta
dei
vini italiani
regione
per
regione



VINI ITALIANI

Supplemento di
Ristorazione & Ospitalità

Numero 3

Marzo 2021

a cura di *Michele Policelli*



VINI ITALIANI

Alla scoperta dei vini italiani regione per regione



Carissimi, chi segue costantemente *Ristorazione & Ospitalità*, sa bene che dal marzo 2018, data alla quale abbiamo iniziato la rivista in formato digitale e la cura è stata affidata completamente al sottoscritto, abbiamo puntato molto sulle conoscenze professionali e sull'aggiornamento. Ci siamo avvalsi di una serie di collaboratori, per la maggior parte soci Amira, e cerchiamo di offrire articoli che interessano molto a chi esercita la nostra professione. Come avrete visto scriviamo di vini, formaggi, distillati, birra, ricette flambé, attualità e così via. Tra le rubriche, secondo me, più interessanti, c'è sicuramente "Alla sco-

perta dei vini italiani regione per regione". Si è trattato di un viaggio, lungo 20 puntate, dove il nostro socio Michele Policelli, della sezione Capitanata-Puglia, ci ha fatto conoscere tutti i vini Igt, Doc e Docg dell'Italia.

È stato un viaggio entusiasmante che il nostro Michele, con puntualità svizzera ed impegno tedesco, ha portato al termine con tanta passione.

Anche per ringraziarlo di questo impegno, abbiamo pensato di raggruppare, in un solo numero speciale, tutta la serie di articoli regione per regione. Ognuno ne può fare l'utilizzo che più gli interessa: stamparlo e conservarlo, tenerlo come pdf e con-

sultarlo all'occasione o ancora, per gli insegnanti di scuola alberghiera, di utilizzarlo didatticamente.

Questa pubblicazione è un piccolo regalo che io personalmente, in collaborazione con Michele Policelli e Veronica Gatta, la nostra grafica, offriamo ai soci AMIRA. Questo perché, come ho avuto modo di affermare più volte, ho l'Amira nel sangue e se posso contribuire a far crescere l'associazione lo faccio più che volentieri... cosa che, secondo me, dovrebbero fare tutti. **UNITI SI CRESCE!!!**
Buona lettura.

Diodato Buonora
Direttore Responsabile
Ristorazione & Ospitalità



Michele Policelli è nato a Lucera (FG) il 5 maggio 1976. A 15 anni ha intrapreso gli studi alberghieri presso l'Istituto "E. Mattei" di Vieste conseguendo prima la qualifica di Addetto di Sala-Bar e successivamente quella di Tecnico delle Attività Alberghiere. Nel frattempo (estate 1991) si accinge ad effettuare le prime esperienze pratiche nell'incantevole Ristorante "La Taverna di Federico II" situato al centro della sua città.

Giovanissimo, ambizioso, imbuca la strada della professionalità e nell'estate 1992 lavora presso l'Hotel La Bufalara **** - Foce Varano (FG). Ma la vera mentalità, professionalmente par-

lando, gli viene trasmessa nelle successive esperienze. Nelle stagioni estive 1993-1994-1995 lavora all'Hotel Mediterraneo **** - Jesolo (VE) prima come commis e poi pronto a ricoprire le mansioni di Chef de rang. Nel gennaio del 1997 decide di arricchire il suo bagaglio culturale e professionale con un'esperienza all'estero presso il Ristorante ITALY - Geretsried (Germania). Nell'estate del 1998 lavora presso l'Hotel Eden *** - Isole Tremiti (FG) come Secondo Maître, ma la vera svolta è nel 1999, prima come Maître e gestore di casa al Ristorante Al Cambio - Bologna (Gambero Rosso 1 Forchetta • Espresso 1 Cappello • Veronelli 1 Stella) e

poi tornando a casa presso l'Hotel Eden *** - Isole Tremiti (FG) come Maître che gli dà la possibilità di farsi conoscere nella mia provincia. Oltre alle esperienze lavorative viene scelto dalla sua scuola per partecipare al concorso europeo A.E.H.T. "Servizio Flambé" nell'anno scolastico 1994/95 (Portrush - Irlanda), frequenta il corso A.I.B.E.S. nell'anno 1999 e dal 2000 al 2003 i corsi dei tre livelli AIS. Quest'ulteriore conoscenza gli permette prima di tutto di creare piatti al Flambé, ma soprattutto di riuscire a capire e mettere in risalto il lavoro dei colleghi Chef. Dal 2000 è docente di Sala-Bar presso gli istituti alberghieri della Provincia di Foggia prima a Marghe-

Presentazione

rita di Savoia e attualmente presso il Convitto Nazionale "R. Bonghi" di Lucera.

Non si ferma mai, o meglio non ne perde una:

- Master "Campari" anni 2001 - 2002;

- Master "Tecniche di degustazione e servizio" anno 2002;

- Master "Whisky e Distillati" anni 2002 - 2003;

- 2° classificato a livello nazionale MAÎTRE dell'anno 2003 "Peschiera Del Garda";

- Seminario di aggiornamento sulla Tecnica di Servizio (A.I.S. 13/11/04);

- Corso Intagli Vegetali (A.M.I.R.A. 22-23-24/03/05);

- Corso di 1° livello per degustatore delle Acque Minerali 2006;

- Aggiornamento sulla Birra "az. Zago Pordenone" presso il Quadrifoglio 05/02/2008;

- Corso di degustazione Whisky "Single Malt Club" 12/12/2008 - Esperto il barman Bacchi;

- 1° classificato al 4° concorso del Carciofo e Mozzarella di Bufala Campana Paestum 11/05/2010;

- AMIRA Corso sulle nuove tendenze del BAR (29/03 - 12/04/2010) Villa dei Gourmets - Foggia;

- AMIRA Corso sul Sale (26/04 3-10/05/2010) Villa dei Gourmets - Foggia;

- 3° classificato alla SELEZIONE NAZIONALE PER WORLD FLAMBÉ ATESSA (CH) Hotel Ristorante "LA MASSERIA" dal 7 al 9 giugno 2010;

- Corso di degustazione

"Grappa" distilleria Antonelli presso la ProGen 25/11/2011;

- Corso di degustazione "RUM Cubaney" relatore Michele Di Carlo presso Posta Guevara 07/12/2011;

- Attestato da Relatore AMIRA 12-13-14/03/ 2012;

- Attestato da Maître Sommelier Professionista AMIRA ,12-13-14/03/ 2012;

- Attestato Docente AMIRA (Alcamo dal 6 al 9 ottobre 2014);

- Corso LATTE ART "PlanetOne" (Bari 13/11/2015);

- Corso di degustazione di birre "Movimento italiano per il turismo della Birra-Only food" (Foggia 15/04/2018)

- 2° classificato 41° Expo Riva Hotel 2017 concorso al flambé "flambato con grappa Marzadro Le Diciotto

Lune" Riva del Garda (TN) 6 febbraio 2017

- Attestato di formazione/aggiornamento in materia di celiachia e alimentazione senza glutine per alimentaristi (Lucera 11/11/2019) ASL - AIC

- 1° classificato King School Cup concorso Flambé organizzato dalla FIB (Vieste 06/12/2019)

e non come arrivo, ma (e ci tiene a precisare) come partenza e soprattutto grazie al lavoro dell'associazione AMIRA di Capitanata:

- **1° classificato a livello nazionale MAÎTRE dell'anno 2009** "Castellaneta Marina (Taranto)".

Veramente un esempio da imitare.



Michele Policelli al concorso Maître dell'Anno 2009

Vini Italiani



**Numero speciale di
Ristorazione & Ospitalità**

EDITORE AMIRA
Associazione Maîtres Italiani
Ristoranti e Alberghi

**DIRETTORE
RESPONSABILE**
Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE
Valerio Beltrami

**GRAFICA E
IMPAGINAZIONE**
Veronica Gatta

CONTRIBUTI EDITORIALI
Michele Policelli

IN COPERTINA

...

SITO UFFICIALE
www.amira.it

**FILO DIRETTO
CON AMIRA**
Tel. 02 49458768
dalle 9 alle 12
dal lunedì al venerdì

info@amira.it
sedelegale@amira.it

**REGISTRAZIONE
TRIBUNALE**
n. 16754 del 26 marzo 1977



07

L'Abruzzo

09

La Basilicata

11

La Calabria

13

La Campania

16

L'Emilia Romagna

19

Il Friuli Venezia Giulia

22

Il Lazio

25

La Liguria

Vini Italiani - Sommario

28
La Lombardia

31
Le Marche

34
Il Molise

36
Il Piemonte

39
La Puglia



42
La Sardegna

45
La Sicilia

48
La Toscana

52
Il Trentino Alto Adige

55
L'Umbria

58
La Valle D'Aosta

61
Il Veneto

TUTTI I VINI CAMPANI (o quasi)

Vuoi inserire vini campani particolari
sulla tua carta dei vini?

Greco, Fiano, Biancolella, Falanghina, Coda di
Volpe, Aglianico, Primitivo, Piedirosso, ecc.

Consegniamo anche piccole quantità
per ristoranti e privati.

Prezzi da grossista.

Contatta Diodato Buonora

dbuonora@libero.it

329 724 2207





L'Abruzzo



Vini DOP:

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Montepulciano d'Abruzzo
- Colline Teramane DOCG

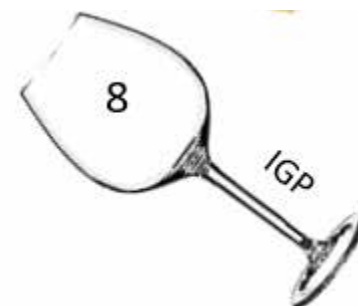
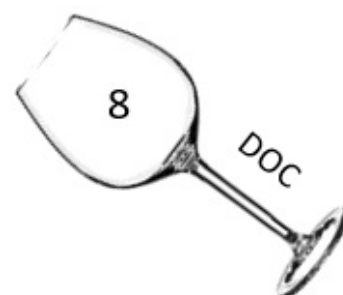
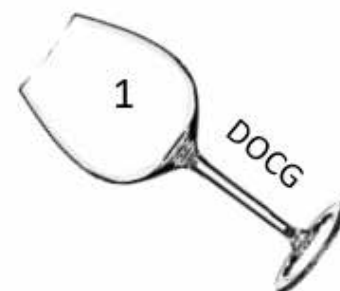
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Abruzzo
- Cerasuolo d'Abruzzo
- Controguerra
- Montepulciano d'Abruzzo
- Ortona
- Terre Tollesi (o Tullum)
- Trebbiano d'Abruzzo
- Villamagna



Vini IGP:

- Colli Aprutini
- Colli del Sangro
- Colline Frentane
- Colline Pescaresi
- Colline Teatine
- Del Vastese (o Histonium)
- Terre Aquilane
- Terre di Chieti



Il territorio dell'Abruzzo è collocato tra il mare Adriatico e i massicci del Gran Sasso d'Italia e, come molte altre regioni del centro/sud, è prevalentemente montuoso e collinare.

Questo determina la compresenza di diverse tradizioni alimentari e gastronomiche, quella pastorale delle aree montane, quella agricola delle zone collinari e quella marina-

ra delle coste. Anche il clima è diverso a seconda della località, con estati fresche sui rilievi montuosi, estati calde e inverni freschi in collina e infine estati calde e secche, inverni miti e piovosi sulle zone pianeggianti e costiere.

Tra le uve da tavola più coltivate troviamo: Regina bianca e Cardinal.

Per la produzione del vino i vitigni che troviamo sono: Char-

donnay, Coccociola, Montepulciano, Pecorino, Sangiovese e Trebbiano d'Abruzzo.

Vitigni autoctoni

Montepulciano d'Abruzzo: vitigno a bacca rossa

Coccociola: vitigno a bacca bianca

Malvasia: lo si trova anche in altre Regioni italiane, questo territorio gli trasmette delle peculiarità



Montepulciano d'Abruzzo

Montonico: vitigno a bacca bianca

Passerina: appartenente alla famiglia dei trebbiani

Pecorino: vitigno a bacca bianca



Vitigno Autoctono Cocciola

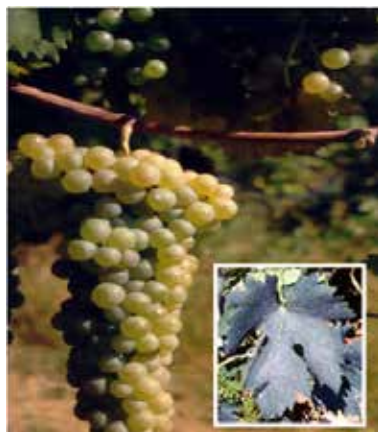
I vitigni più rappresentativi:

Montepulciano d'Abruzzo

Il Montepulciano è una varietà rossa autoctona, utilizzata in ottimi DOC anche di altre regioni, caratterizzato per la presenza di sostanze antiossidanti che lo rendono tra i più longevi tra i vini rosati d'Italia.

A causa della sua maturazione tardiva non è possibile colti-

varla in territori più a nord e, quindi, trova spazio al centro sud dove fornisce ottime rese qualitative e vini di gran qua-



Vitigno autoctono Montonico

lità.

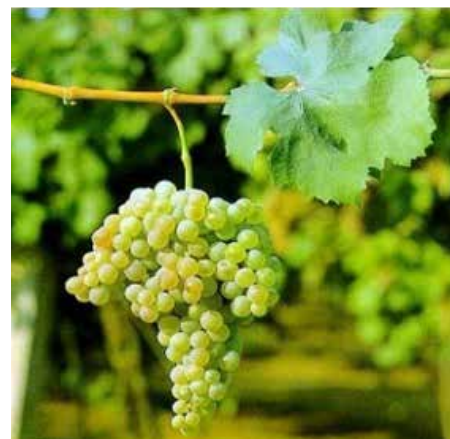
Il Montepulciano viene spesso vinificato in purezza, fornisce ottimi profumi di frutti rossi maturi, spezie dolci, ma soprattutto piccanti e nelle sue espressioni più importanti anche di sottobosco e aromi terziari molto profondi.



Vitigno autoctono Passerina

Nel parlare di questa piccola e interessante regione non si può non parlare del Cerasuolo d'Abruzzo, vino rosato, apprezza-

to per il suo colore, prodotto esclusivamente utilizzando il vitigno Montepulciano.



Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo

Il Trebbiano è l'uva a bacca bianca più coltivata nella nostra penisola, presente in più di 80 disciplinari, coltivato per le sue altissime rese, ma ritenuto un ottimo vitigno da taglio con uve ben più nobili.

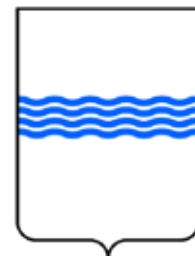
Lo troviamo anche in Francia per produrre il mosto base della distillazione del Cognac sotto il nome di Ugni Blanc.



Vitigno autoctono Pecorino



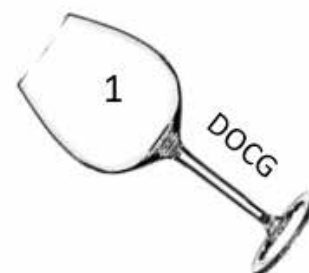
La Basilicata



Vini DOP:

- **Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita**

- Aglianico del Vulture Superiore DOCG



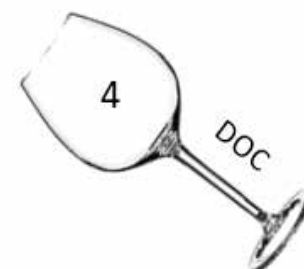
- **Vini a Denominazione d'Origine Controllata**

- Aglianico del Vulture DOC

- Grotтино di Roccanova DOC

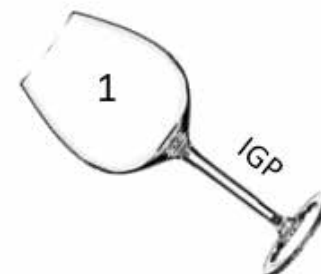
- Matera DOC

- Terre dell'Alta Val d'Agri DOC



Vini IGP:

- Basilicata IGT



Il territorio della Basilicata è spesso definito un territorio montano, ma, guardando la sua collocazione geografica, si nota la pianura di Metaponto e non passa inosservata la particolarità di questa piccola regione, bagnata dai due mari: lo Ionio e il Tirreno.

Nonostante la sua storia vitivinicola sia antichissima,

solo negli ultimi anni ci si è dedicati alle eccellenze, sfruttando, non solo per l'agricoltura e l'allevamento, i tantissimi bacini sparsi sul territorio.

Tra i vitigni coltivati nella regione troviamo fra le uve a bacca bianca: il Bombino bianco, La Malvasia bianca di Basilicata, l'Asprinio, anche se più conosciuto come



Aglianico della Basilicata



Guarnaccio nero della Basilicata

L'Aprinio d'Aversa, e il Trebbiano toscano. Tra le uve a bacca nera non si può non lavorare l'Aglianico, utilizzato per la produzione dell'unica DOCG, il Bombino nero, il Sangiovese, il Montepulciano e il Primitivo.

Aglianico del Vulture Superiore DOCG

L'Aglianico del Vulture superiore DOCG è ottenuto dal vitigno a bacca nera Aglianico, il più diffuso e conosciuto tra le varietà autoctone, coltivato sul vulcano inattivo Vulture. Vino di colore rosso granato, che con l'affinamento assume riflessi marcati tendenti all'arancio, l'aglianico del Vulture superiore ha profumo intenso e fruttato che, sempre con l'affinamento, si arricchisce di note floreali e speziate. Tannico al palato, è ottimo in abbinamento ai primi piatti dal gusto deciso e, nel caso, piccante, con una predilezione per i sughi di selvaggina e di carne; si abbina egregiamente anche alle carni di selvaggina ed ai formaggi stagionati.



Aglianico

Matera DOC

Dal suo disciplinare si evince che la sua denominazione rappresenta tutti i metodi di vinificazione: bianco, rosato e rosso. In realtà è molto conosciuto come *Matera Spumante* e *Matera spumante Rosé*, prodotto utilizzando il metodo di spumantizzazione tradizionale (rifermentazione in bottiglia).



*Pugnolo Gentile
(Sangiovese Grosso)*



La Calabria

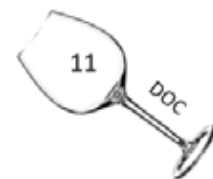
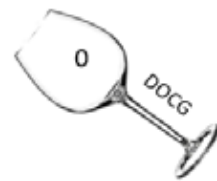


Vini DOP:

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

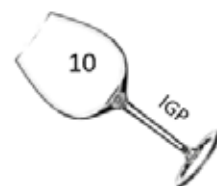
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Cirò
- Scavigna
- Bivongi
- Greco di Bianco
- Lamezia
- Melissa
- Pollino
- Santa Anna di Isola Capo
- Rizzoto
- Savuto
- Verbivaro



Vini IGP:

- Valdamato IGT
- Valle del Crati IGT
- Arghilla' IGT
- Esaro IGT
- Lipuda IGT
- Locride IGT
- Palizzi IGT
- Pellaro IGT
- Scilla IGT
- Val di Neto IGT



Il territorio della Calabria è quasi interamente collinare o montuoso, le poche zone pianeggianti che troviamo si collocano nelle zone costiere. Il clima è prevalentemente Mediterraneo per via della presenza del mare, anche se nelle zone

interne e montuose in inverno si toccano anche basse temperature.

Negli ultimi decenni si è diffusa una forma di agricoltura più moderna e questo ha permesso uno sviluppo e una crescita della viticoltura, con la presen-

za sul mercato di ottimi vini, particolarmente alcolici e con intensi profumi.

Tra i vitigni più coltivati troviamo quelli a bacca rossa e comprendono **il Gaglioppo, il Nerello Mascalese, il Greco Nero e il Nocera**. Anche se in mino-



Prodotti tipici calabresi

ranza, i vitigni a bacca bianca si stanno facendo conoscere per le loro peculiari caratteristiche e vi rientrano **la Malvasia bianca, la Guarnaccia, il Greco bianco e il Pecorello.**

Cirò DOC

Se qualcuno dovesse chiederci quale vino calabrese conosciamo, la prima risposta sarà "Cirò". È la doc più conosciuta, vinificata nella zona di Cirò e Cirò Marina in provincia di Crotone ed è ottenuto da uve Gaglioppo, Greco nero e bianco, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca. Caratterizzato dal colore rosso rubino, con sfumature tendenti all'arancio o al rosso granato con l'affinamento, dal profumo intenso con note speziate fruttate e dal gusto sapido e morbido.

Leggendo il suo disciplinare scopriamo anche il Cirò Rosato, ottenuto utilizzando lo stesso uvaggio, e il Cirò Bianco ottenuto da uve Greco bianco,

Trebbiano Toscano e Malvasia bianca.



Gaglioppo



Greco Bianco



Magliocco



Guarnaccia

Il greco Bianco

Prodotto nel comune di Bianco e di Casignana in provincia di Reggio Calabria, ottenuto per appassimento spontaneo, vino dolce di colore giallo dorato con profumi che richiamano il territorio, il Greco Bianco è certamente un vitigno poco conosciuto per la massa, ma tenuto in considerazione per gli esperti del settore.

Al palato è dolce, armonico e caldo, ottimo vino da meditazione, è in abbinamento a pasticceria secca, dolci alle mandorle, altra specialità del territorio.

I vitigni più rappresentativi:



La Campania



Vini DOP:

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

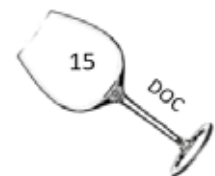


- Aglianico del Taburno
- Fiano di Avellino
- Greco di Tufo
- Taurasi



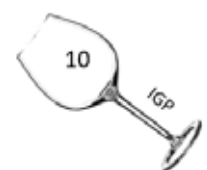
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Aversa
- Campi Flegrei
- Capri
- Casavecchia di Pontelatone
- Castel San Lorenzo
- Cilento
- Costa D'Amalfi
- Falanghina del Sannio
- Falerno del Messico
- Galluccio
- Irpinia
- Ischia
- Penisola Sorrentina
- Sannio
- Vesuvio



Vini IGP:

- Benevento o Beneventano
- Campania
- Catalanesca del Monte Somma
- Colli di Salerno
- Dugenta
- Epomeo
- Paestum
- Pompeiano
- Roccamonfina
- Terre del Volturno



Il territorio della Campania

La Campania ha un clima nel periodo invernale particolarmente mite nelle zone costiere di pianura, ma rigido nelle zone più interne.

Le aree a ridosso della catena appenninica non possono essere sfruttate per la sua fragilità, mentre per le sue caratteristiche morfologiche le zone collinari fino alla pianura campana e alle proprie coste sono molto utilizzate dall'uomo con varie coltivazioni.

L'attività vulcanica conferisce al terreno minerali che lo rendono fertile e con delle caratteristiche uniche e la coltura della vite non poteva non sfruttarla. Particolarmente rilevante lo studio dell'enologia campana che dona vini di grande pregio; vitigni autoctoni storicamente coltivati su questo territorio hanno trasmesso le basi della ricerca. Tra i vitigni troviamo: la Falanghina, Asprinio, Piediroso, Sciascianoso e soprattutto Aglianico, Greco di Tufo e Fiano.

I vitigni più rappresentativi:

Dalle uve dell'Aglianico si producono alcuni dei vini rossi di maggior pregio, come l'Aglianico del Taburno prodotto in provincia di Benevento e il Taurasi.

L'Aglianico del Taburno si presenta con un colore rosso rubino, di intensità variabile e con un profumo persistente. È un vino asciutto e morbido, lievemente tannico e di buona struttura, che ben si abbina a carni di selvaggina, carni ros-



Vigneti nel Cilento (SA)

se cotte arrosto e formaggi stagionati.

Il Taurasi è prodotto in una zona delimitata della provincia di Avellino, assume, con l'affinamento in botti, un colore rosso granato particolarmente intenso e un profumo antico e complesso, spesso si percepiscono note di confetture di frutti rossi e sentori speziati. È un vino secco e caldo, di buona struttura, morbido, anche se in un primo impatto prevale la tannicità, perfetto con le carni, in particolare cotte alla griglia o arrosto, con una predilezione per quelle di selvaggina, di cacciagione e di cinghiale. Si può abbinare anche ai formaggi stagionati.

Nel disciplinare Aglianico del Taburno DOCG troviamo anche vini rosati e bianchi. In particolare i vini bianchi, ottenuti prevalentemente da uve Falanghina, sono freschi e "facili", ottimi in abbinamento con i piatti della cucina di mare, come antipasti di mare,

paste e risi con sughi di crostacei, molluschi e verdure, cotti al forno o alla griglia.

Non possiamo non parlare del Fiano di Avellino ottenuto da uve del vitigno omonimo, in una zona delimitata della provincia di Avellino. Il Fiano di Avellino si presenta con un colore giallo paglierino, dal profumo fruttato. Fresco e sapido, con note morbide a riequilibrarlo, ottimo abbinato a spaghetti con le alici, zuppa di pesce, pesci cotti alla griglia o al forno, così come con preparazioni a base di impasti lievitati "pizza".

Nella DOCG possiamo trovare anche passiti, ottimi spumanti prodotti con il metodo Martini.

Un altro vino/vitigno che rappresenta questo territorio è il Greco di Tufo, prodotto da uve Greco di Tufo e Coda di volpe nella provincia di Avellino, ha colore giallo paglierino di intensità variabile e pro-

fumo intenso e fine. Al palato è generalmente fresco e secco. Consumato giovane, è ottimo con frutti di mare, consumato più maturo, si abbina idealmente con pesce in guazzetto e preparazione di mare più elaborate.

Come per il Fiano di Avellino, anche in questa DOCG possiamo trovare il Greco di Tufo spumantizzato ottenute sempre con il metodo Martinotti.

Estratti di alcuni disciplinari

I vini DOCG

AGLIANICO DEL TABURNO

Vitigno/i: Aglianico (85-100%);

altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Benevento

Affinamento: 2 anni obbligatori

Caratteristiche visive: rosso rubino più o meno intenso

Caratteristiche olfattive: caratteristico, persistente

Caratteristiche gustative: di corpo, secco

GAM: 12%



Falanghina

FIANO DI AVELLINO

Vitigno/i: Fiano (85-100%);
Greco Bianco,

Coda di Volpe, Trebbiano Toscano (0-15%)

Zona di produzione: Avellino

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino più o meno intenso

Caratteristiche olfattive: caratteristico, fine, gradevole, intenso

Caratteristiche gustative: armonico, fresco

GAM: 11,5%

GRECO DI TUFO

Vitigno/i: Greco Bianco (85-100%);

Coda di Volpe (0-15%)

Zona di produzione: Avellino

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo



Aglianico

paglierino più o meno intenso
Caratteristiche olfattive: fine, gradevole, intenso

Caratteristiche gustative: armonico, fresco

GAM: 11,5%

TAURASI

Vitigno/i: Aglianico (85-100%);

altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Avellino

Affinamento: 2 anni obbligatori

Caratteristiche visive: rosso rubino più o meno intenso

Caratteristiche olfattive: caratteristico, persistente

Caratteristiche gustative: di corpo, secco

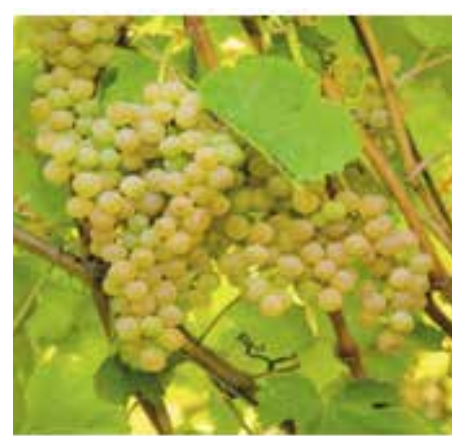
GAM: 12%



Piedirosso



Fiano



Greco



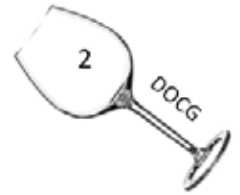
L'Emilia Romagna



Vini DOP:

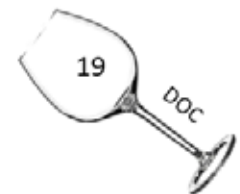
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Colli Bolognesi Pignoletto
- Romagna Albana



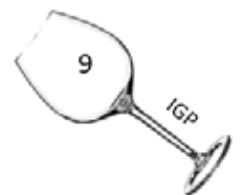
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Bosco Eliceo
- Colli Bolognesi
- Colli di Imola
- Colli di Faenza
- Colli di Parma
- Colli di Rimini
- Colli di Scandiano e di Canossa
- Colli Piacentini
- Colli Romagna Centrale
- Gutturnio
- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- Lambrusco Salamino di Santa Croce
- Modena o di Modena
- Ortrugo dei Colli Piacentini
- Pignoletto
- Reggiano
- Reno
- Romagna



Vini IGP:

- Bianco di Castelfranco Emilia
- Emilia o dell'Emilia
- Forlì
- Fortana del Taro
- Ravenna
- Rubicone
- Sillaro o Bianco del Sillaro
- Terre di Veleja
- Val Tidone



Il territorio dell'Emilia Romagna, molto ricco di risorse idriche, è fertile, motivo per il quale l'agricoltura è tuttora una grande risorsa. Si elevano bassi rilievi che segnano la presenza a ovest della catena appenninica, a est si affaccia invece sul mare. Le peculiarità territoriali, dalla pianura padana alla catena toscano-emiliana, e un clima continentale con inverni freddi sui rilievi e mite e temperato sulle coste rendono questa regione un laboratorio di tradizione e innovazione con grande varietà di vini.

Troviamo numerosi vini a bacca bianca, come il Sauvignon, la Malvasia, il Pinot bianco, il Trebbiano e le varietà autoctone Ortrugo e Pignoletto, ma è l'Albana, il vitigno autoctono più rinomato fra i bianchi, nel 1987 è stato per primo tra i bianchi ad avere il riconoscimento DOCG.

Tra i vitigni a bacca rossa più diffusi troviamo il Sangiovese, il Lambrusco, la Barbera e gli autoctoni Cagnina, Fontana e Ancellotta.

Anche noi faremo come gli abitanti dell'Emilia Romagna, divideremo l'Emilia e la Romagna cercando in poche righe di incuriosirvi.

I vitigni più rappresentativi:

L'Emilia con i Colli piacentini, regala vini rossi vivaci e frizzanti. Ottenuto da uve Barbera e Croatina, il Gutturino, prodotto anche nella versione Classico, Riserva e Superiore, è un vino di colore rosso rubino, con sfuma-



Vigneto emiliano con lo sfondo del Castello di Torrechiara, una frazione di Langhirano, in provincia di Parma

ture rosso granato con l'invecchiamento.

L'Ortrugo, prodotto da uve del vitigno omonimo, è un vino di colore giallo paglierino che tende al verdolino, dal profumo delicato, floreale e fruttato. In provincia di Parma, con la DOC Colli di Parma, occorre citare la Malvasia, sia secca sia amabile, ottenuta trasformando uve del vitigno Malvasia di Candia aromatica.

Tra le province di Modena e Reggio Emilia si incontra il Lambrusco, questo vitigno riesce a dare vini frizzanti, vivaci e freschi, ottimi bevuti giovani e dal profumo vinoso, fruttato e floreale, che rimanda tipicamente alla violetta. Tra quelli più conosciuti abbiamo il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e il Lambrusco Salamino di Santa Croce.

È ottimo come vino da ape-

ritivo il Pignoletto, la DOCG Colli Bolognesi, ottenuto da uve del vitigno omonimo. È un vino giallo paglierino, con riflessi tendenti al verde, dal profumo fruttato con sentori floreali e dal gusto fresco che rimanda alla mandorla.

La Romagna

Il suo vitigno più caratteristico Sangiovese di Romagna, dà la possibilità di realizzare un Rosso Sangiovese di Romagna dalle mille facce, lo troviamo come vino novello, vino da bere giovane e come vini rossi da affinamento. Il suo colore rosso rubino è più o meno intenso in funzione dei vari metodi di vinificazione.

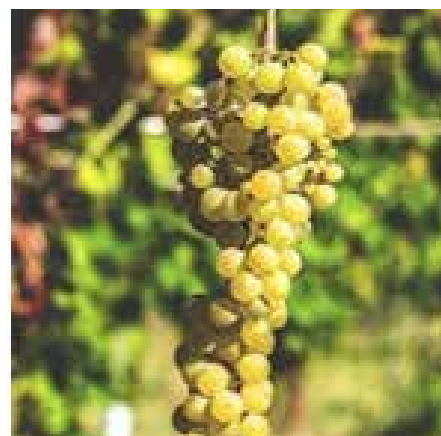
Nonostante il Sangiovese si presti a molteplici lavorazioni, non possiamo non parlare del bianco Albana di Romagna, del Pagadebit di Romagna e del Trebbiano di Romagna, così come del ros-



Pignoletto



Ortrugo



Albana di Romagna

so Cagnina di Romagna. L'Albana è un vitigno a bacca bianca e lo troviamo nella versione Secco, Amabile e Dolce. Le uve Albana passite producono vini dorati con sfumature ambrate che, all'olfatto, rimandano alla frutta matura, alla vaniglia e al miele.

Il Pagadebit di Romagna è un vino di colore giallo paglierino, con riflessi tendenti al verde, ottenuto da uve Bombino Bianco.

Il Trebbiano di Romagna, ottenuto da uve Trebbiano romagnolo, è un vino giallo paglierino, con intensità variabile, dal profumo tendenzialmente neutro e dal gusto fresco e secco.

Il Cagnina di Romagna, prodotto da uve del vitigno di origine friulana Refosco Terzano, ha colore rosso porpora, profumo vinoso e fruttato, gusto dolce e morbido, spuma evanescente.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOCG

COLLI BOLOGNESI CLASSICO PINOLETTO

Vitigno/i: Pignoletto (95-100%);

altri vitigni autorizzati (0-5%)

Zona di produzione: Bologna

Affinamento: 5 mesi obbligatori

Caratteristiche visive: giallo

paglierino con eventuali riflessi verdolini

Caratteristiche olfattive: caratteristico, delicato

Caratteristiche gustative: armonico, caratteristico, fine

GAM: 12%

ROMAGNA ALBANA

Vitigno/i: Albana (95-100%); altri vitigni autorizzati (0-5%)

Zona di produzione: Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna

Affinamento: fino a 3 anni

Caratteristiche visive: giallo paglierino, tendente al dorato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: caratteristico, profumato

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, caldo

GAM: 11,5%,



Lambrusco



Cagnina di Romagna



Sangiovese



Il Friuli Venezia Giulia



Vini DOP:

- **Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita**

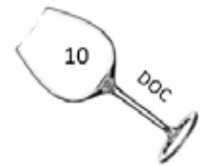
- Colli Orientali del Friuli Picolit
- Ramandolo
- Rosazzo



- **DOCG Interregionale**
- Lison (anche in Veneto)

- **Vini a Denominazione d'Origine Controllata**

- Carso
- Collio o Collio Goriziano
- Friuli Annia
- Friuli Aquileia
- Friuli Colli Orientali
- Friuli Grave
- Friuli Isonzo
- Friuli Latisana



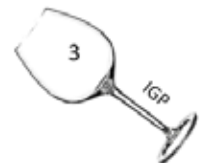
- **DOC Interregionali**

- delle Venezie (anche in Veneto e Provincia di Trento)
- Lison-Pramaggiore (anche in Veneto)
- Prosecco (anche in Veneto)



Vini IGP:

- Alto Livinza
- Venezia Giulia





Ribolla Gialla



Glera

Il territorio del Friuli Venezia Giulia, come regione di confine, conserva diverse tradizioni e culture. Il nord della regione è occupato da rilievi alpini che sfumano in colline fino alla pianura della fascia costiera che si affaccia sull'Adriatico; considerata la fertilità del suo suolo, è quella dove si concentra la maggior parte dell'agricoltura. Per via della differenza del suo territorio, il clima friulano è piuttosto vario: è alpino sui ri-

lievi più alti, mentre le caratteristiche continentali sono presenti sulle colline e in pianura. La peculiarità climatica vera e propria di questa regione è però la bora, un vento freddo del nord-est che può raggiungere velocità molto alte.

Nel Friuli Venezia Giulia sono coltivati diversi vitigni autoctoni sia a bacca nera, come il Refosco Terrano, il Tazzelen-ghe, il Refosco dal Peduncolo rosso, il Pignolo, sia a bacca bianca, come il Picolit, il Tocai, la Ribolla gialla e il Verduzzo friulano.

Le principali zone di produzione di vino in questa regione sono tre:

- I Colli Orientali del Friuli, dove in prevalenza si producono vini bianchi, ottenuti da uve Friulano (ex Tocai), Verduzzo Friulano, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Pinot bianco e grigio, Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Traminer e Ramandolo, ma anche alcuni rossi, prodotti a partire da uve Cabernet sauvignon e franc, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Pignolo e Tazzelen-ghe;

- Le Grave del Friuli,

dove si coltivano Verduzzo friulano, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot bianco e grigio e Cabernet;

- Il Collio, dove i vini rossi di pregio, nello specifico Merlot e Cabernet franc, sono in minoranza rispetto ai bianchi, che includono Friulano (ex Tocai), Chardonnay, Sauvignon e Pinot bianco e grigio.

I vitigni più rappresentativi:

Ottenuto da uve Verduzzo friulano, vendemmiate tardivamente e sottoposte a leggero appassimento, il Ramandolo è un vino di colore giallo dorato, dal profumo intenso e aromatico. Prodotto nella zona di Udine, se affinato è un ottimo vino da meditazione.

Il Picolit, l'altro pregevole vino da meditazione prodotto da uve del vitigno omonimo nei colli orientali, è un vino dal profumo tipicamente elegante, che rimanda ai fiori, alla frutta e al miele d'acacia, in un equilibrio che, con l'affinamento in legno diventa perfetto.

Il Ribolla gialla è un ottimo vino da aperitivo, il Verduzzo friulano è un vino di colore giallo dorato, dal profumo fruttato che rimanda anche al miele, ottimo in abbinamento al prosciutto San Daniele DOP, lo troviamo anche nelle versioni Amabili e Dolce.

Lo Schioppettino è un vino di colore rosso rubino, con profumo che rimanda ai frutti di bosco, ottimo per valorizzare piatti regionali a base di carne, mentre il Pignolo con riflessi rosso granato, dal gusto secco e sapido si abbina a formaggi stagionati e salumi speziati.



Schioppettino

Estratti di alcuni disciplinari I VINI DOCG

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT

Vitigno/i: Picolit (85-100%);
altri vitigni autorizzati (0-15%)
Zona di produzione: Gorizia,
Udine

Affinamento: fino a 1 anno
Caratteristiche visive: giallo
dorato più o meno intenso
Caratteristiche olfattive: fine,
di vino passito, intenso
Caratteristiche gustative: ama-
bile, armonico, caldo, dolce
GAM: 15%

LISON

Vitigno/i: Tai (85-100%); altri
vitigni autorizzati (0-15%)
Zona di produzione: Pordeno-
ne (e in Veneto: Treviso, Vene-
zia)

Affinamento: fino a 1 anno
Caratteristiche visive: giallo
paglierino con riflessi verdoli-
ni-dorato
Caratteristiche olfattive: carat-
teristico, gradevole
Caratteristiche gustative:
asciutto, con eventuali sentori
di legno, vellutato
GAM: 12%

RAMANDOLO

Vitigno/i: Verduzzo Friulano
(100%)
Zona di produzione: Comuni
di Nimis e Tarcento (Udine)

Affinamento: fino a 2 anni
Caratteristiche visive: giallo,
più o meno dorato
Caratteristiche olfattive: carat-
teristico, intenso, tipico
Caratteristiche gustative: dol-
ce, gradevole, intenso
GAM: 14%

ROSAZZO

Vitigno/i: Friulano (50-100%);
Sauvignon (20-30%);
Pinot Bianco, Chardonnay
(20-30%);



Refosco dal Peduncolo Rosso



Picolit

Ribolla Gialla (0-10%); altri vi-
tigni autorizzati (0-5%)

Zona di produzione: Udine
Affinamento: fino a 1 anno
Caratteristiche visive: giallo
paglierino più o meno intenso
Caratteristiche olfattive: carat-
teristico, delicato
Caratteristiche gustative: ar-
monico, secco, vinoso
GAM: 12%

Caratteristiche gustative: ca-
ratteristico, fresco, secco o
amabile
GAM: 10,5%

I VINI DOC

PROSECCO

Vitigno/i: Glera (85-100%);
Verdisio, Bianchetta
Trevigiana, Perera, Glera Lun-
ga, Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero vini-
ficato in bianco (0-15%),
Zona di produzione: Gorizia,
Pordenone, Trieste, Udine
(e in Veneto: Belluno, Padova,
Venezia, Vicenza)

Affinamento: non previsto
Caratteristiche visive: giallo
paglierino più o meno intenso
Caratteristiche olfattive: carat-
teristico, fine



Pignolo



Il Lazio



Vini DOP:

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita



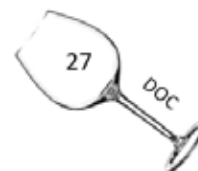
- Cesanese del Piglio o Piglio
- Cannellino di Frascati
- Frascati Superiore



• Vini a Denominazione d'Origine Controllata



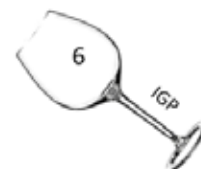
- Aleatico di Gradoli
- Aprilia
- Atina
- Bianco Capena
- Castelli Romani
- Cerveteri
- Cesanese di Affile o Affile
- Cesanese di Olevano Romano
- Circeo
- Colli Albani
- Colli della Sabina
- Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia
- Colli Lanuvini
- Cori
- Est! Est!! Est!!! di Montefiascone
- Frascati
- Genazzano
- Marino
- Montecompatri Colonna o Colonna o Montecompatri
- Nettuno
- Orvieto
- Roma
- Tarquinia



- Terracina o Moscato di Terracina
- Velletri
- Vignanello
- Zagarolo

Vini IGP:

- Anagni
- Civitella d'Agliano
- Colli Cimini
- Costa Etrusco Romana
- Frusinate/del Frusinate
- Lazio



Il **territorio** del **Lazio**, come molte regioni della nostra penisola, è generalmente montuoso e collinare, che grazie all'origine vulcanica si riscontra particolarmente produttivo. Non mancano le coste, paludose in passato e oggi molto fertili grazie alle attività di bonifica svolte. Il clima ovviamen-

te è condizionato e fa sì che la produzione vitivinicola ne benefici.

Il Lazio è conosciuto prevalentemente per la produzione di vitigni a bacca bianca come le varie tipologie di Malvasia e il Trebbiano, mentre i vitigni a bacca nera coltivati sono il Merlot, il Sangiovese, il Montepulciano e

il Casanese.

I vitigni più rappresentativi:

Tra i bianchi non si può non parlare del Frascati, vinificato sia Secco, Amabile, Dolce, Spumante e anche Novello, la Doc Castelli Romani prodotto nella zona di Roma e Latina, sia Amabile che Frizzante, si abbina ai vari piatti della tradizione locale.

Nella provincia di Viterbo troviamo l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, vino di media struttura fresco e sapido. La sua storia è ormai nota; intorno all'anno 1100, il vescovo tedesco Defuk incaricò il suo coppiere Martino di selezionare per lui i migliori vini scrivendo la parola Est. Proprio nel comune di Montefiascone ritenendo di aver bevuto uno dei migliori bianchi locali scrisse "Est, Est, Est".



Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOCG

CANNELLINO DI FRASCATI

Vitigno/i: Malvasia Bianca di Candia o del Lazio (70-100%); Bellone, Bombino Bianco, Greco Bianco, Trebbiano Toscano o Giallo (0-30%); altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Roma

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino intenso

Caratteristiche olfattive: caratteristico, delicato, fine

Caratteristiche gustative: caratteristico, fruttato
GAM: 12,5%

CESANESE DEL PIGLIO O PIGLIO

Vitigno/i: Cesanese (90-100%); altri vitigni autorizzati (0-10%)

Zona di produzione: Frosinone

Affinamento: 20 mesi obbligatori

Caratteristiche visive: rosso rubino con riflessi violacei

Caratteristiche olfattive: caratteristico

Caratteristiche gustative: leggermente amarognolo, morbido, secco

GAM: 12%

FRASCATI SUPERIORE
Vitigno/i: Malvasia Bianca di Candia o del Lazio (70-100%); Bellone, Bombino Bianco, Greco Bianco, Trebbiano Toscano o Giallo (0-30%); altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Roma

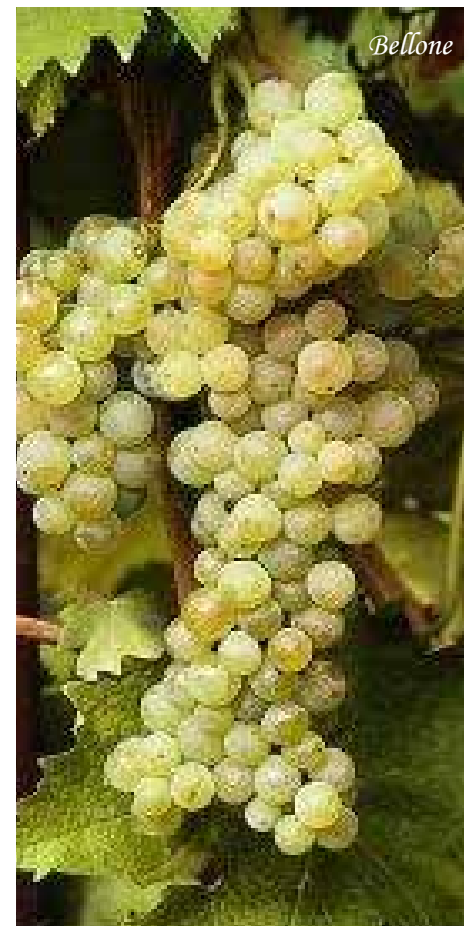
Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino più o meno intenso

Caratteristiche olfattive: caratteristico, delicato, intenso

Caratteristiche gustative: fine, sapido, secco, vellutato

GAM: 12%





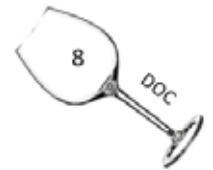
La Liguria



Vini DOP:

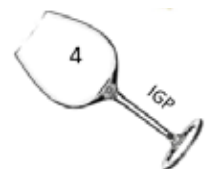
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà
- Colli di Luni
- Colline di Levante
- Golfo del Tigullio - Portofino
- Ormeasco di Pornassio
- Riviera Ligure di Ponente
- Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua
- Val Polcèvera



Vini IGP:

- Colline del Genovesato
- Colline Savonesi
- Liguria di Levante
- Terrazze dell'Imperiese



Il territorio della Liguria è esclusivamente montuoso, con degli strapiombi direttamente sul mare. Grazie all'intervento dell'uomo, che ha creato sia per uso agricolo che residenziale dei terrazzamenti, questa piccola regione riesce a diversificare il suo utilizzo.

Quando si parla della Li-

guria ci viene spontaneo precisare "a Levante o a Ponente"; entrambe per l'aspetto vitivinicolo hanno delle caratteristiche interessanti, con il Ponente che produce degli ottimi vini rossi e il Levante che, con la sua zona conosciuta come le Cinque Terre, produce i vini liguri più conosciuti.

I vitigni più rappresentativi:

tra i vitigni più rappresentativi troviamo il Pigato e il Vermentino, utilizzato prevalentemente in purezza, grazie alle sue caratteristiche e alla sua versatilità nell'abbinamento.

Tra i vitigni a bacca rossa troviamo il Rossese e l'Ormeasco utilizzato nella ver-



Vermentino



Pigato



Rossese

sione Sciacetrà, Superiore, Passito e Passito liquoroso.

Quando parliamo della Liguria non possiamo non citare lo Sciacchetrà "sciacàa per i Liguri": ottenuto utilizzando le uve dei tre vitigni Bosco, Vermentino ed Albarola, raccolte nella zona delle Cinque Terre, e particolare sia per il modo di raccolta delle uve, ma soprattutto per le varie fasi

di trasformazione, lasciato asciugare per circa tre mesi su dei tralicci.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOC

CINQUE TERRE E CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ

Vitigno/i: Bosco (60-100%); Albarola, Vermentino (0-40%)

Zona di produzione: Cin-

que Terre, La Spezia
Affinamento: 1 anno obbligatorio e fino a 4-5 anni

Caratteristiche visive: giallo dorato con riflessi ambrati

Caratteristiche olfattive: caratteristico profumo di miele, intenso di vino passito





Caratteristiche gustative: da dolce ad abboccato, retrogusto mandorlato
 GAM: 17%
 COLLI DI LUNI (VERMENTINO)
 Vitigno/i: Vermentino (90-100%); altri autorizzati (0-10%)
 Zona di produzione: La Spezia (e in Toscana: Massa-Carrara)
 Affinamento: non previsto
 Caratteristiche visive: giallo paglierino più o meno intenso
 Caratteristiche olfattive: delicato, vinoso
 Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, fine

GAM: 11,5%
 VAL POLCEVERA (ROSSO)
 Vitigno/i: Dolcetto, Sangiovese, Ciliegiole (60-100%); altri vitigni autorizzati (0-40%)
 Zona di produzione: Genova
 Affinamento: fino a 3 anni
 Caratteristiche visive: rosso rubino vivo
 Caratteristiche olfattive: gradevole, vinoso
 Caratteristiche gustative: aromatico, secco
 GAM: 10,5%



Ormeasco



La Lombardia



Vini DOP:

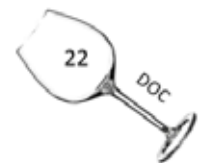
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Franciacorta
- Oltrepò Pavese Metodo Classico
- Scanzo o Moscato di Scanzo
- Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina
- Valtellina Superiore



• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

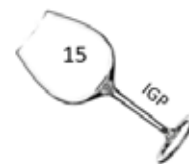
- Bonarda dell'Oltrepò Pavese
- Botticino
- Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco
- Capriano del Colle
- Casteggio
- Cellatica
- Curtefranca
- Garda
- Garda Colli Mantovani
- Lambrusco Mantovano
- Lugana
- Oltrepò Pavese
- Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
- Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
- Riviera del Garda Bresciano o Garda Bresciano
- San Colombano al Lambro o San Colombano
- Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda
- San Martino della Battaglia
- Terre del Colleoni o Colleoni
- Valcalepio
- Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina
- Valtènesi





Vini IGP:

- Alto Mincio
- Benaco Bresciano
- Bergamasca
- Collina del Milanese
- Montenetto di Brescia
- Provincia di Mantova o Mantova
- Provincia di Pavia o Pavia
- Quistello
- Ronchi di Brescia
- Ronchi Varesini
- Sabbioneta
- Sebino
- Terrazze Retiche di Sondrio
- Alpi Retiche
- Valcamonica



Il territorio della Lombardia, come la gran parte delle regioni della nostra penisola, presenta grande varietà nella sua conformazione fisica: le Alpi, la fascia delle Prealpi e la Pianura Padana che ricopre più della metà del territorio regionale. Il clima è continentale e viene mitigato in prossimità dei suoi laghi. Viste le sue caratteristiche e la sua estensione geografica la produzione è molto diversificata con prodotti che rappresentano la regione, tra le zone più coinvolte nella produzione vitivinicola troviamo la Valtellina, l'Oltrepò Pavese e la Franciacorta.

I vitigni più rappresentativi:

Iniziando il nostro viaggio dalla zona della Valtellina, troviamo il Nebbiolo del Piemonte (conosciuto sul territorio come Chiavennasca) vitigno utilizzato per la produzione dello Sforzato della Valtellina DOCG, vino di colore rosso conosciuto per le sue caratteri-

stiche di produzione. Il nome Sforzato deriva dall'applicare un metodo di appassimento che fa aumentare la presenza zuccherina e, in lavorazione, la gradazione alcolica.

Nella zona della Franciacorta troviamo l'utilizzo di uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco. Grazie alla denominazione Franciacorta DOCG e al suo metodo di rifermentazione in bottiglia si producono vini riconosciuti a livello internazionale, prevalentemente vinificati in bianco. Come vino da meditazione troviamo il Moscato di Scanzo, vendemmiato per i primi di novembre e lasciato appassire per circa un mese.

Arrivando nella zona dell'Oltrepò Pavese, la cui vocazione nel produrre metodo classico risale alla metà dell'Ottocento, oltre ai classici vitigni internazionali troviamo l'utilizzo delle uve Bonarda (conosciuto sul territorio come Croatina), Barbera, Rara e Vespolina. Parlando dei vitigni della

Lombardia possiamo ricordare la Merera e la Schiava Lombarda.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOCG FRANCIACORTA (SATÈN)

Vitigno/i: Chardonnay, Pinot Bianco (100%)

Zona di produzione: Brescia
Affinamento: 18 mesi obbligatori (millesimato 30 mesi)

Caratteristiche visive: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi dorati o verdolini

Caratteristiche olfattive: ampio, bouquet fine, gentile

Caratteristiche gustative: armonico, fresco, sapido

GAM: 11,5%

MOSCATO DI SCANZO O SCANZO

Vitigno/i: Moscato di Scanzo (100%)

Zona di produzione: Comune di Scanzorosciate (Bergamo)

Affinamento: 2 anni obbligatori

Caratteristiche visive: rosso

rubino

Caratteristiche olfattive: delicato, intenso, persistente

Caratteristiche gustative: armonico, gradevole, sentore leggero di mandorla dolce

GAM: 17% di cui almeno 14% svolto

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO

Vitigno/i: Pinot Nero (70-100%);

Chardonnay, Pinot Grigio e/o Bianco (0-30%)

Zona di produzione: Pavia

Affinamento: 15 mesi minimo di rifermentazione in bottiglia



Chiavennasca



Croatina

Caratteristiche visive: giallo paglierino più o meno intenso; spuma fine e persistente

Caratteristiche olfattive: ampio, bouquet fine, gentile

Caratteristiche gustative: armonico, fresco, sapido

GAM: 11,5%

SFORZATO DI VALTELLINA o SFURZAT DI VALTELLINA

Vitigno/i: Nebbiolo (Chiavennasca) (90-100%); Pinot Nero, Merlot, Rossola, Pignola Valtellinese,

Brugnola (0-10%) da uve passite

Zona di produzione: Sondrio

Affinamento: 25 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno

Caratteristiche visive: rosso vivo, tendente al granato con l'invecchiamento

Caratteristiche olfattive: caratteristico, persistente con note di uve appassite

Caratteristiche gustative: asciutto, caldo, pieno, strutturato, vellutato

GAM: 14%

VALTELLINA SUPERIORE

Vitigno/i: Nebbiolo (Chiavennasca) (0-90%); altri vitigni autorizzati (0-10%)

Zona di produzione: Sondrio

Affinamento: 2 anni obbligatori, di cui 1 in botti di legno, e fino a 5-6 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino, tendente al granato

Caratteristiche olfattive: persistente con note di uve appassite, tipico

Caratteristiche gustative: asciutto, caldo, pieno, strutturato, vellutato

GAM: 14%



Moscato di Scanzo



Le Marche



Vini DOP:

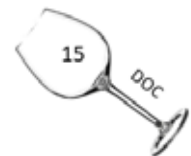
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
- Verdicchio di Matelica Riserva
- Conero Riserva
- Offida
- Vernaccia di Serrapetrona



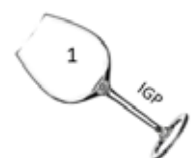
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Bianchello del Metauro
- Colli Pesaresi
- Pergola
- Lacrima di Morro
o Lacrima di Morro d'Alba
- Esino
- Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Rosso Conero
- Colli Maceratesi
- San Ginesio
- I Terreni di Sanseverino
- Verdicchio di Matelica
- Vernaccia di Serrapetrona
- Falerio
- Rosso Piceno o Piceno
- Terre di Offida



Vini IGP:

- Marche



Il territorio delle MARCHE è delimitato ad est dal mare Adriatico e ad ovest dalla catena degli Appennini. È una regione stretta e lunga caratterizzata da un'escursione termica accentuata durante il periodo invernale.

La scoperta di fossili risalenti all'età della pietra dimostra la tradizione millenaria della coltivazione della vite, confermata anche dai Romani che apprezzavano il Verdicchio.

Le forme di allevamento più diffuse sono ad alberello e a spalliera, la qualità dei suoi vini e la facilità di rinnovamento anche dal punto di vista commerciale hanno permesso di far conoscere questo territorio anche al di fuori dei confini nazionali.

I vitigni più rappresentativi:

Il primo vino che nominiamo quando si parla delle Marche è il Verdicchio, vitigno autoctono. In base alla zona di coltivazione abbiamo il Verdicchio di Jesi, negli ultimi anni apprezzata anche la versione passito, e il Verdicchio di Matelica.

Tra i vitigni autoctoni a bacca rossa troviamo la Lacrima di Morro d'Alba prodotto nella zona di Ancona, mentre dalle uve Vernaccia abbiamo la Vernaccia di Serrapetrona, spumante secco di colore rosso rubino prodotto nella zona del Maceratese.

Estratti di alcuni disciplinari



Vigneti di Verdicchio di Jesi



Vigneti a Follonica

I VINI DOCG

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA

Vitigno/i: Verdicchio (85-100%); Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana (0-15%)

Zona di produzione: Ancona, Macerata
Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino
Caratteristiche olfattive: caratteristico, delicato

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, retrogusto amarognolo

GAM: 12,5%

CONERO

Vitigno/i: Montepulciano (85-100%); Sangiovese (0-15%)

Zona di produzione: Ancona
Affinamento: 2 anni obbligatori e fino a 6 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino
Caratteristiche olfattive: gradevole, vinoso

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, di corpo

GAM: 12,5%

OFFIDA (PECORINO)

Vitigno/i: Pecorino (85-100%); altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Ascoli Piceno, Fermo

Affinamento: 5 mesi obbligatori
Caratteristiche visive: giallo paglierino con riflessi verdolini

Caratteristiche olfattive: fruttato, sento-

ri di ananas e di fiori

Caratteristiche gustative: fresco, persistente, sapido

VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA



Lacrima

Vitigno/i: Verdicchio (85-100%); altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Ancona, Macerata

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino

Caratteristiche olfattive: caratteristico, delicato

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, retrogusto amarognolo

GAM: 12,5%

VERNACCIA DI SERRAPETRONA

Vitigno/i: Vernaccia Nera (85-100%); altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Macerata

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: rosso dal granato al rubino;

spuma persistente a grana fine

Caratteristiche olfattive: caratteristico, vinoso

Caratteristiche gustative: amarognolo, caratteristico, gradevolmente

GAM: 11,5%



Vernaccia di Serrapetrona



Verdicchio



Il Molise



Vini DOP:

- Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita



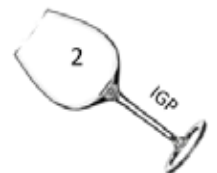
- Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Biferno DOC
- Molise DOC
- Pentro di Isernia DOC
- Tintilia del Molise DOC



Vini IGP:

- Osco (o Terra degli Osci) IGT
- Rotae IGT



Il territorio si presenta soprattutto montuoso e collinare con piccole aree pianeggianti vicine alla zona costiera. La dedizione dei suoi abitanti a lavorare il terreno ha permesso lo sviluppo di prodotti certamente interessanti, ma è

da sottolineare che la sua produzione limitata non permette a volte di soddisfare le richieste del mercato.

Il suo clima si presenta continentale con estati calde e inverni freddi, più mite sulle coste.

I vitigni più rappresentativi:

tra i vitigni utilizzati troviamo l'autoctono Tintilia, utilizzato per la produzione omonima della DOC sia in Rosato sia in Rosso.



Vigneti in Molise

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOC

BIFERNO (ROSSO)

Vitigno/i: Montepulciano (70-80%); Aglianico (15-20%);

altri vitigni autorizzati (max. 15%)

Zona di produzione: Campobasso

Affinamento: fino a 3 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: gradevole, tipico

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, vellutato

GAM: 11,5%

MOLISE O DEL MOLISE (ROSSO)

Vitigno/i: Montepulciano (85-100%);

altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Campobasso, Isernia

Affinamento: fino a 2 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: gradevole, intenso, vinoso

Caratteristiche gustative: armonico, morbido, secco

GAM: 11%

PENTRO DI ISERNIA O PENTRO (BIANCO)

Vitigno/i: Falanghina (80%);

Trebbiano Toscano (15-20%);

altri vitigni autorizzati (max. 5%)

Zona di produzione: Isernia

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Caratteristiche olfattive: delicato, profumato, tipico

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, fresco,

intenso

GAM: 10,5%

TINTILIA DEL MOLISE

Vitigno/i: Tintilia (95-100%); altri vitigni autorizzati (0-5%)

Zona di produzione: Campobasso, Isernia

Affinamento: fino a 2 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Caratteristiche olfattive: caratteristico, gradevole, intenso

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, secco

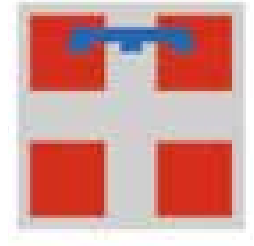
GAM: 11,5%



Tintilia



Il Piemonte



- Dolcetto di Dogliani Superiore
- Dolcetto di Ovada Superiore
- Erbaluce di Caluso
- Gattinara
- Gavi
- Ghemme
- Nizza
- Roero
- Ruchè di Castagnole Monferrato
- Carema
- Cisterna d'Asti
- Colli Tortonesi
- Collina Torinese
- Colline Novaresi
- Colline Saluzzesi
- Cortese dell'Alto Monferrato
- Coste della Sesia
- Dolcetto d'Acqui
- Dolcetto d'Alba
- Dolcetto d'Asti
- Dolcetto di Ovada
- Fara
- Freisa d'Asti
- Freisa di Chieri
- Gabilano
- Grignolino d'Asti
- Grignolino del Monferrato Canavese
- Langhe
- Lessona
- Loazzolo
- Malvasia di Casorzo o Casorzo
- Malvasia di Castel-



Vini DOP:

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

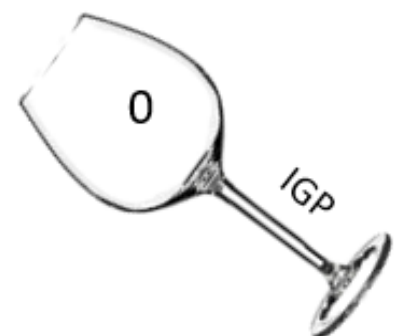
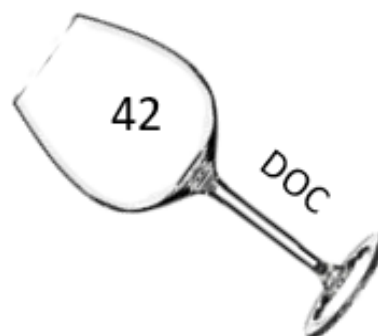
- Alta Langa
- Asti
- Barbaresco
- Barbera d'Asti
- Barbera del Monferrato Superiore
- Barolo
- Brachetto d'Acqui
- Dolcetto di Diano d'Alba

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Alba
- Albugnano
- Barbera d'Alba
- Barbera del Monferrato
- Boca
- Bramaterra
- Calosso
- Canavese

- nuovo Don Bosco
- Monferrato
- Nebbiolo d'Alba
- Piemonte
- Pinerolese
- Rubino di Cantavenna
- Sizzano
- Strevi
- Terre Alfieri
- Valli Ossolane
- Valsusa
- Verduno Pelaverga
- Verduno

Vini IGP





Barbera

Il **territorio** del Piemonte si può definire tra il più diversificato della penisola: si passa da un clima rigido sulle Alpi ad un clima più continentale in pianura, fino ad arrivare ad un clima mite nelle vicinanze dei laghi.

La zona della Pianura Padana rappresenta, grazie alla sua fertilità, un punto di riferimento per l'agricoltura, ma le zone collinari, particolarmente delle Langhe e nel Monferrato, inseriscono il Piemonte tra le regioni con maggiore produttività e varietà vitivinicola.

I vitigni più rappresentativi

Molti dei vitigni di questo territorio prendono il nome in base alla zona di produzione, iniziamo col parlare del Barbera: diffuso nella zona di Asti, Alba e Monferrato, è un vitigno a bacca rossa che esalta i piatti della tradizione

regionale.

Il Nebbiolo viene utilizzato per produrre il Nebbiolo d'Alba, ma anche per la produzione di Barolo, Barbaresco, Gattinara e Ghemme.

Tra gli autoctoni di questa regione troviamo il Dolcetto e, in funzione alla zona di produzione, possiamo degustare il Dolcetto d'Acqui, d'Alba, d'Asti e il Dolcetto di Dogliani.

Dalle uve Brachetto coltivate nella zona Asti e Alessandria si ottiene il Brachetto d'Acqui, un rosso dolce che riesce a soddisfare i commensali a fine pasto, ottimo nell'abbinamento a pasticceria secca o a dolci da forno.

Dalle uve Cortese si ottiene il Gavi, ottenuto sia fermo, frizzante che spumantizzato. Quando parliamo dell'Arneis occorre distinguere il Roero,

vino rosso ottenuto con almeno il 95-98% di Nebbiolo, dal Roero Arneis, uno dei più antichi vitigni a bacca bianca del Piemonte prodotto esclusivamente in 19 comuni della provincia di Cuneo.

Inoltre, tra i vitigni autoctoni possiamo citare il Freisa, Grignolino e l'Erbaluce la cui DOCG "Erbaluce di Caluso" prende il nome dal comune omonimo, prodotto anche nella versione passito.

Estratti di alcuni disciplinari I VINI DOCG

ASTI

Vitigno/i: Moscato Bianco (100%)

Zona di produzione: Alessandria, Asti, Cuneo

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino brillante

Caratteristiche olfattive: fragrante, tipico

Caratteristiche gustative: aromatico, dolce, tipico

GAM: 11%



Nebbiolo



Moscato bianco

BRACHETTO D'ACQUI O ACQUI

Vitigno/i: Brachetto (100%)

Zona di produzione: Alessandria, Asti

Affinamento: fino a 3 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino medio, tendente al granato chiaro e rosato

Caratteristiche olfattive: molto delicato

Caratteristiche gustative: delicato, dolce, morbido

GAM: 5-6,5%

BAROLO

Vitigno/i: Nebbiolo (Michet, Lampia, Rosé) (100%)

Zona di produzione: Cuneo

Affinamento: 3 anni obbligatori, di cui 2 in botti di rovere, e fino a oltre 10 anni

Caratteristiche visive: rosso granato con riflessi aranciati

Caratteristiche olfattive: gradevole, intenso, tipico

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, pieno, robusto, vellutato

GAM: 13%

GATTINARA

Vitigno/i: Nebbiolo (90-100%); Vespolina (0-4%);

Bonarda di Gattinara (0-10%)

Zona di produzione: Comune di Gattinara (Vercelli)

Affinamento: 3 anni obbligatori, di cui 2 in botti di legno, e fino a oltre 10 anni

Caratteristiche visive: rosso granato fino all'aranciato

Caratteristiche olfattive: sentore di viola soprattutto se molto invecchiato

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, retrogusto leggermente amarognolo

GAM: 12,5%

NEBBIOLO D'ALBA

Vitigno/i: Nebbiolo (100%)

Zona di produzione: Cuneo

Affinamento: 1 anno obbligatorio e fino a 6 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento

Caratteristiche olfattive: caratteristico, fruttato

Caratteristiche gustative: armonico, secco, vellutato

GAM: 12%



Arneis



La Puglia



Vini DOP:

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- Castel del Monte Bombino Nero
- Castel del Monte Nero di Troia Riserva
- Castel del Monte Rosso Riserva

• Vini a Denominazione d'O-

rigine Controllata

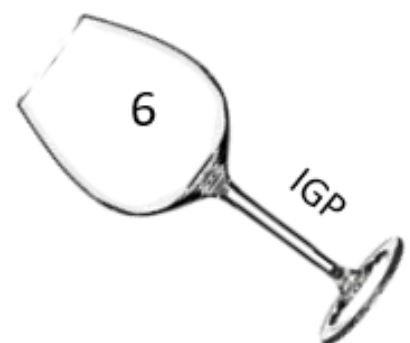
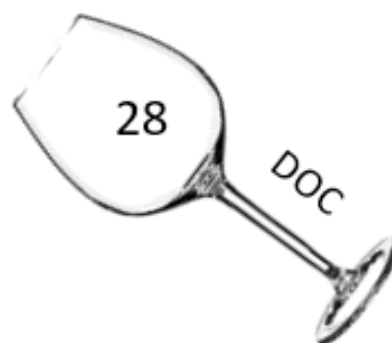
- Aleatico di Puglia
- Alezio
- Barletta
- Brindisi
- Cacc'e mmitte di Lucera
- Castel del Monte
- Colline Joniche Tarantine
- Copertino
- Galatina
- Gioia del Colle
- Gravina
- Leverano
- Lizzano
- Locorotondo
- Martina o Martina Franca
- Matino
- Moscato di Trani
- Nardò
- Negroamaro di Terra d'Otranto
- Orta Nova
- Ostuni
- Primitivo di Manduria
- Rosso di Cerignola



- Salice Salentino
- San Severo
- Squinzano
- Tavoliere delle Puglie o Tavoliere
- Terra d'Otranto

Vini IGP

- Daunia
- Murgia
- Puglia
- Salento
- Tarantino
- Valle d'Itria





Negroamaro

Il **territorio** della Puglia è uno dei meno montuosi dell'Italia. La sua pianura "Il Tavoliere delle Puglie", situata a nord della regione, è seconda solo alla pianura Padana; anche se il clima mite d'inverno e caldo d'estate e con scarsissime precipitazioni nella media, la renderebbe meno importante, dopo essere stata bonificata è diventata tra le più apprezzate nella produzione agroalimentare. Regione conosciuta anche per la sua estensione costiera, circa 850 Km, e bagnata dal mare Adriatico e dallo Ionio.

I vitigni più rappresentativi:

la viticoltura è molto diffusa sul territorio sia

per la produzione di uva da tavola "IGP uva di Puglia" per il 70% della richiesta, principalmente con le varietà Italia, Regina b., Victoria b. sia per la produzione di vino.

Possiamo trovare vitigni

uguali da nord a sud, ma esaminando i vari disciplinari oltre all'utilizzo di vitigni nazionali, troviamo a nord e centro vitigni come l'Aglianico, Nero di Troia, Bombino Nero, Bombino Bianco, Verdeca, Minutolo, Malvasia e Moscato, quest'ultimo vitigno utilizzato per la produzione di vini dolci tra cui il più conosciuto è il Moscato di Trani. Nelle province a sud troviamo vitigni unici per le loro caratteristiche come il Primitivo "anche liquoroso", l'Aleatico ed il Negroamaro.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOCG

CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO

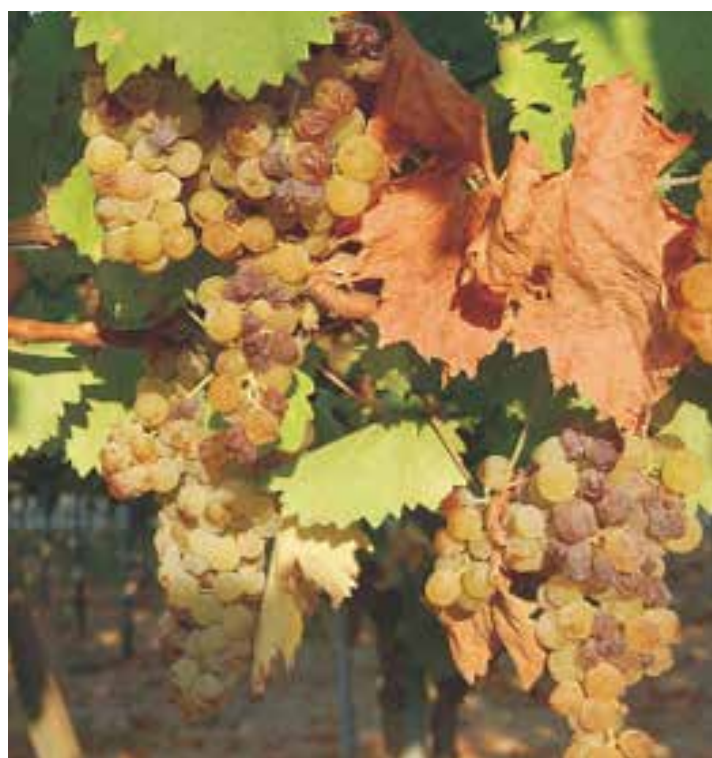
Vitigno/i: Bombino Nero (90-100%); altri vitigni autorizzati (0-10%)



Primitivo



Nero di Troia



Moscato Bianco o Moscato Reale

Zona di produzione: Bari, Barletta-Andria-Trani
Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: rosa più o meno intenso
Caratteristiche olfattive: caratteristico, delicato, fruttato

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto
GAM: 12%

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA

Vitigno/i: Nero di Troia (90-100%); altri vitigni autorizzati (0-10%)

Zona di produzione: Bari, Barletta-Andria-Trani
Affinamento: 2 anni obbligatori di cui 1 in botti di legno

Caratteristiche visive: rosso rubino tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: caratteristico, delicato
Caratteristiche gustative: armonico, di corpo
GAM: 13%

CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA

Vitigno/i: Nero di Troia (65-100%); altri vitigni autorizzati (0-35%)

Zona di produzione: Bari, Barletta-Andria-Trani
Affinamento: 2 anni obbligatori di cui 1 in botti di legno

Caratteristiche visive: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato
Caratteristiche olfattive: caratteristico, fine

Caratteristiche gustative: armonico, di corpo
GAM: 13%

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE

Vitigno/i: Primitivo (100%)

Zona di produzione: Brindisi, Taranto

Affinamento: 1 anno obbligatorio e fino a 5 anni

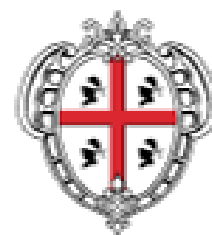
Caratteristiche visive: rosso intenso, tendente al granato se invecchiato
Caratteristiche olfattive: profumato con sentori di frutti rossi, ricco

Caratteristiche gustative: asciutto, caldo, sapido, secco

GAM: 13+3%



La Sardegna



Vini DOP:

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Vermentino di Gallura

Vini a Denominazione d'Origine Controllata

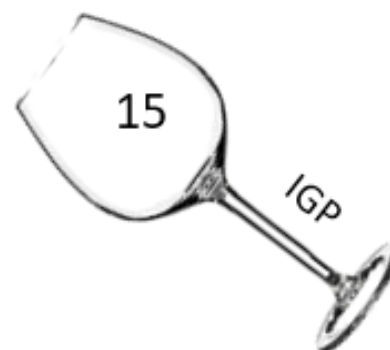
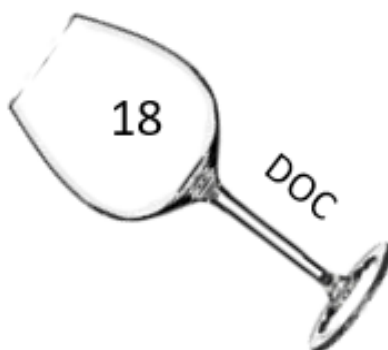
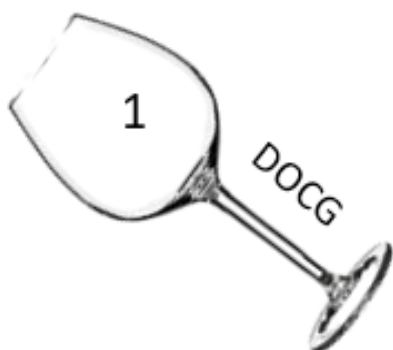
- Alghero
- Arborea
- Cagliari
- Campidano di Terralba o

Terralba

- Cannonau di Sardegna
- Carignano del Sulcis
- Girò di Cagliari
- Malvasia di Bosa
- Mandrolisai
- Monica di Sardegna
- Moscato di Sardegna
- Moscato di Sorso-Sennori
- Nasco di Cagliari
- Nuragus di Cagliari
- Sardegna Semidano
- Vermentino di Sardegna
- Vernaccia di Oristano

Vini IGP

- Barbagia
- Colli del Limbara
- Isola dei Nuraghi
- Marmilla
- Nurra
- Ogliastra
- Parteolla
- Planargia
- Provincia di Nuoro
- Romangia
- Sibiola
- Tharros
- Trexenta
- Valle del Tirso
- Valli di Porto Pino





Vigneti del Sulcis

Il **territorio** della Sardegna si presenta montuoso e collinare. Il suo clima caldo e secco d'estate e abbastanza mite d'inverno, ad eccezione di alcune zone, ha spinto i produttori a puntare sulla qualità.

La presenza della coltivazione della vite fa parte della tradizione agricola di questo territorio.

I vitigni più rappresentativi:

Tra i vitigni più associati a questa regione troviamo il Cannonau e il Vermentino, ma non possiamo almeno citare tra i vitigni a bacca rossa il Bovale, il Nieddera, il Monica, il Carignano, il Pascale ed il Girò, mentre tra i vitigni a bacca bianca la Vernaccia di Oristano, il Nasco, il Nuragus, la Malvasia di Sardegna e il Semidano.

Tra i rossi il Cannonau è il vitigno più allevato in

regione, possiamo trovarlo prevalentemente vinificato in rosso, dal colore rosso rubino nel caso di invecchiamento tendente al granato, con sentori di frutti rossi e spezie. Tra i rossi meno conosciuti fuori regione troviamo il Carignano del Sulcis nelle sue tipologie dal novello al classico e riserva al rosato e passito.

Tra i bianchi, unico DOCG della Sardegna, abbiamo il Vermentino prodotto pre-

valentemente nella zona della Gallura dove ha trovato terreno e clima ideale per le sue caratteristiche, che gli donano un colore giallo paglierino. Da bere fresco riesce ad accompagnare molte preparazioni culinarie di origine mediterranea. Curiosa è la storia della Vernaccia di Oristano. La leggenda narra che il vino abbia origine dalle lacrime di Santa Giusta, patrona di Oristano, che avrebbe generato la bevanda per curare la malaria che infestava la zona ricca di paludi. È un vino bianco che possiamo trovare giovane da bere fresco e utilizzarlo come aperitivo, oppure, nella versione invecchiato dai 36 ai 48 mesi, è un ottimo vino liquoroso che valorizza la pasticceria locale.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOCG

VERMENTINO DI GALLURA

Vitigno/i: Vermentino (95-100%);



Vigneti in Gallura



Vitigno Cannonau



Vitigno Carignano



Vitigno Vermentino

altri vitigni autorizzati (0-5%)
Zona di produzione: Olbia-Tempio, Sassari
Affinamento: fino a 3 anni
Caratteristiche visive: giallo paglierino con riflessi verdolini
Caratteristiche olfattive: delicato, intenso
Caratteristiche gustative: alcolico, morbido, retrogusto leggermente amarognolo
GAM: 12%



Vitigno Vernaccia di Oristano



La Sicilia



Vini DOP:

• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Cerasuolo di Vittoria

Vini a Denominazione d'Origine Controllata

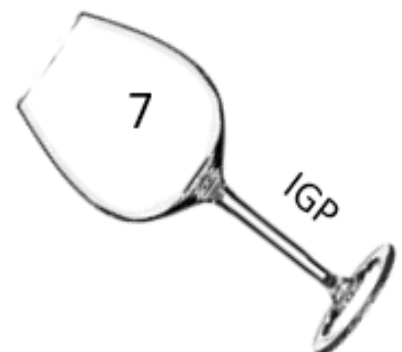
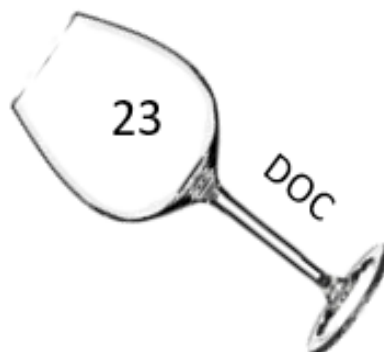
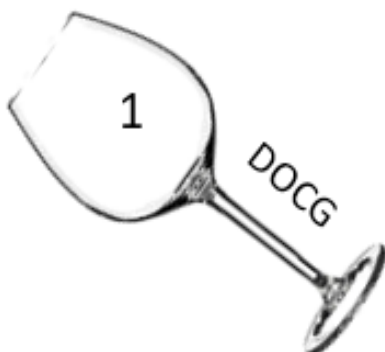
- Alcamo
- Contea di Sclafani
- Contessa Entellina
- Delia Nivolelli

- Etna
- Erice
- Etna
- Faro
- Malvasia delle Lipari
- Mamertino di Milazzo
- Mamertino
- Marsala
- Menfi
- Monreale
- Noto
- Pantelleria
- Riesi
- Salaparuta
- Sambuca di Sicilia
- Santa Margherita di

- Belice
- Sciacca
- Sicilia
- Siracusa
- Vittoria

Vini IGP

- Avola
- Camarro
- Fontanarossa di Cerda
- Salemi
- Salina
- Terre siciliane
- Valle Belice





Il passito, l'oro di Pantelleria

Il territorio della Sicilia si presenta pianeggiante lungo le coste, collinare e montuoso verso la parte centrale, mentre il clima si presenta quasi in tutta la sua estensione caldo e in alcune zone torrido. La storia vitivinicola della regione risente del passaggio di Fenici, Greci ed Arabi che hanno caratterizzato tutt'oggi la produzione, mentre la concentrazione zuccherina ottenuta grazie al caldo fa il resto, tanto che a volte la vendemmia può essere anticipata nel mese di agosto.

I vitigni più rappresentativi:

Questo territorio è riuscito a far convivere sia vitigni internazionali che vitigni autoctoni, come quelli a bacca rossa Nerello Mascalese, Nero d'Avola o Calabrese, Perlicone o Pignatello, Frappato e Nerello Cappuccio,

mentre tra quelli a bacca bianca troviamo Malvasia di Lipari, Moscato bianco, Zibibbo, Carricante, Grillo, Grecanico, Cataratto e Inzolia.

Il più rappresentativo tra quelli a bacca rossa è il Nero D'Avola, utilizzato sia come uvaggio per la produzione del Cerasuolo di Vittoria che come monovitigno, con un colore rosso rubino in giovinezza tendente all'ambrato nel caso di invecchiamento, il

suo profumo speziato e di frutti rossi lo rende facile da abbinare valorizzando soprattutto preparazioni in agrodolce e selvaggina. Non possiamo non ricordare il Marsala: la sua storia lo ha reso per anni tra i vini liquorosi più ricercati e apprezzati, le sue caratteristiche e le sue note si apprezzano abbinare a formaggi e dolci tipici, ma anche gradite nei comenti di convivialità.

Dalla fusione perfetta tra mano dell'uomo e adattamento della natura si ha la produzione del Passito di Pantelleria; le uve Zibibbo allevate ad alberello producono un prodotto unico al mondo riconosciuto patrimonio dell'UNESCO nel 2014.

Estratto di un disciplinare I VINI DOCG CERASUOLO DI VITTORIA

Vitigno/i: Nero d'Avola (50-70%); Frappato (30-50%)

Zona di produzione: Caltanissetta, Catania, Ragusa,



Vigneti sull'Etna



Vitigno Zibibbo



Vitigno Grillo



Vitigno Cerasuolo di Vittoria



Vitigno Nero D'Avola

Affinamento: 3 mesi in bottiglia obbligatori
Caratteristiche visive: rosso dal ciliegia al violaceo
Caratteristiche olfattive: da floreale a fruttato
Caratteristiche gustative: a armonico, morbido, pieno, secco
GAM: 13%



La Toscana



Vini DOP:

Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Brunello di Montalcino
- Carmignano
- Chianti
- Sottozona Colli Aretini
- Sottozona Colli Fiorentini
- Sottozona Colli Senesi
- Sottozona Colline Pisane
- Sottozona Montalbano
- Sottozona Montespertoli
- Sottozona Rufina
- Chianti Classico
- Elba Aleatico Passito
- Montecucco Sangiovese
- Morellino di Scansano
- Suvereto
- Val di Cornia Rosso

- Vernaccia di San Gimignano
- Vino Nobile di Montepulciano

Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Ansonica Costa dell'Argentario
- Bianco dell'Empolese
- Bianco di Pitigliano
- Bolgheri
- Capalbio
- Candia dei Colli Apuani
- Carmignano
- Colli dell'Etruria Centrale
- Colli di Luni
- Colline Lucchesi
- Cortona
- Elba
- Grance Senesi
- Maremma Toscana

- Montecarlo
- Montecucco
- Monteregio di Massa Marittima
- Montescudaio
- Moscadello di Montalcino
- Orcia
- Parrina
- Pomino
- Rosso di Montalcino
- Rosso di Montepulciano
- San Gimignano
- San Torpè
- Sant'Antimo
- Sovana
- Terratico di Bibbona
- Terre di Casole
- Terre di Pisa
- Valdinievole
- Val d'Arbia
- Valdichiana Toscana
- Valdicornia
- Valdarno di Sopra
- Vin Santo del Chianti

• Vin Santo del Chianti Classico

• Vin Santo di Montepulciano

Vini IGP

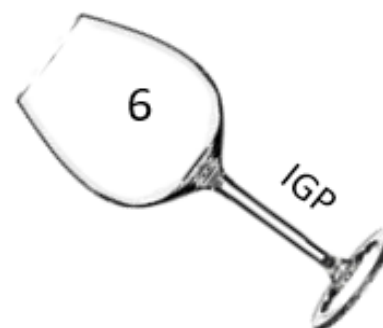
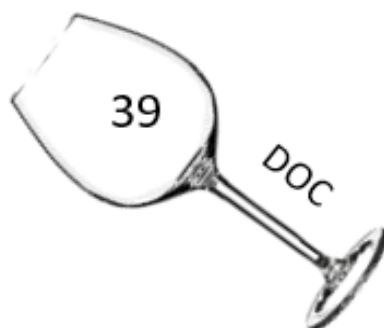
• Alta Valle della Greve
• Colli della Toscana Centrale

• Costa Toscana

• Montecastelli

• Toscana

• Val di Magra



Il **territorio** della Toscana, definito insolito per la sua conformità, è apprezzato in tutto il mondo per le sue colline ed i suoi paesaggi. Il clima conferma la particolarità geografica: zone miti, altre fredde ed altre che in base alla stagione passano da temperature miti ed asciutte a periodi umidi con la presenza di nebbia. La coltivazione di ulivi e di vite a bacca rossa sono tra le maggiori fonti di reddito e le innumerevoli denominazioni lo dimostrano, ma possiamo anche dire che è stata una tra le prime regioni a puntare sulla qualità, resistendo in quegli anni dove la priorità era produrre. Questo ha permesso alla regione di farsi conoscere soprattutto sul mercato internazionale con dei prodotti che ancora oggi sono tra le rarità d'Italia anche senza denominazione.

I vitigni più rappresentativi:

La produzione vitivinicola coinvolge tutta la regione, dove abbiamo la zona del Chianti nel cuore della Toscana, la zona del Montalcino e Montepulciano nella zona di Siena e la zona di Bolgari tra Livorno e Grosseto. Tra i vitigni autoctoni più diffusi troviamo Colorino, Ciliegiolo, Canaiolo e Mammolo, mentre tra quelli a bacca bianca possiamo sicuramente citare Trebbiano toscano, Malvasia bianca e Vernaccia di San Gimignano.

Il vitigno che non si può non citare della produzione vitivinicola toscana è il Sangiovese, infatti lo troviamo quasi in tutti i vini, per molti toscani col tempo si è così adattato al territorio che è chiamato in determinate zone Prugnolo Gentile. Sangiovese che troviamo anche in piccola quantità insieme al Trebbiano toscano e Malvasia bianca nella produzione del Vin Santo, ovviamente



*Vigneti dell'Azienda Biologica Basile
a Cinigiano (GR)*



*Vigneti di Castello Romitorio
a Montalcino (SI)*



Vitigno Prugnolo Gentile "Sangiovese"



Vitigno Canaiolo

rispettando ristretti disciplinari di produzione.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOCG

CHIANTI CLASSICO

Vitigno/i: Sangiovese (75-100%); Canaiolo Nero (0-10%)

Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti (0-10%); altri vitigni autorizzati (0-20%)

Zona di produzione: tutta la Toscana

Affinamento: fino al 1° marzo dopo la vendemmia obbligatorio e fino a 5 anni

Caratteristiche visive: rosso vivace intenso, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: intenso, vinoso

Caratteristiche gustative: armonico, leggermente tannico, sapido, vellutato

GAM: 12%

ELBA ALEATICO PASSITO O ALEATICO PASSITO DELL'ELBA

Vitigno/i: Aleatico (100%)

Zona di produzione: Livorno

Affinamento: 6 mesi obbligatori

Caratteristiche visive: rosso rubino carico con riflessi violacei

Caratteristiche olfattive: caratteristico, intenso

Caratteristiche gustative: armonico, dolce, di corpo

GAM: 19%

MONTECUCCO SANGIOVESE

Vitigno/i: Sangiovese (85-100%); altri vitigni au-

torizzati (0-15%)

Zona di produzione: Grosseto

Affinamento: fino a 3 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino intenso

Caratteristiche olfattive: fruttato, tipico, vinoso

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto

GAM: 12%

BRUNELLO DI MONTALCINO

Vitigno/i: Sangiovese (Brunello) (100%)

Zona di produzione: Siena

Affinamento: 4 anni obbligatori, di cui 3 in botti di rovere, e fino a 10 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino intenso, tendente al granato

Caratteristiche olfattive: intenso, tipico

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, caldo, persistente, robusto

GAM: 12,5%

CARMIGNANO

Vitigno/i: Sangiovese (45-70%);

Canaiolo Nero (10-20%); Cabernet Franc,

Cabernet Sauvignon (6-15%); Trebbiano Toscano, Canaiolo Bianco, Malvasia del Chianti (0-10%);

altri vitigni autorizzati (0-5%)

Zona di produzione: Prato

Affinamento: 1 anno e mezzo obbligatorio e fino



Vitigno Mammolo

a 6 anni

Caratteristiche visive: rosso vivace intenso, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: intenso, sentore di mammola, vinoso

Caratteristiche gustative: asciutto, morbido, pieno, vellutato

GAM: 12,5%

CHIANTI

Vitigno/i: Sangiovese (75-100%); Canaiolo Nero (0-10%);

Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti (0-10%); altri vitigni autorizzati (0-20%)

Zona di produzione: tutta la Toscana

Affinamento: fino al 1° marzo dopo la vendemmia obbligatorio e fino a 5 anni

Caratteristiche visive: rosso vivace intenso, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: intenso, sentore di mammola, vinoso

Caratteristiche gustative: armonico, leggermente tannico, sapido, vellutato

GAM: 12%

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vitigno/i: Vernaccia di San Gimignano (90-100%);

altri vitigni autorizzati (0-10%)

Zona di produzione: Siena

Affinamento: fino a 2 anni

Caratteristiche visive: giallo paglierino tenue, tendente al dorato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: fine, penetrante, tipico

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, retrogusto amarognolo

GAM: 11%

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Vitigno/i: Sangiovese (60-80%);

Canaiolo Nero (10-20%);

altri vitigni autorizzati (0-20%)

Zona di produzione: Siena

Affinamento: 2 anni obbligatori in botti di legno e fino a 10 anni

Caratteristiche visive: rosso granato, con riflessi aranciati se invecchiato

Caratteristiche olfattive: delicato sentore di mammola

Caratteristiche gustative: asciutto, leggermente tannico,

GAM: 12,5%

MORELLINO DI SCANSANO

Vitigno/i: Sangiovese (85-100%);

altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Grosseto

Affinamento: minimo 2 anni e fino a 4 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: fruttato con sentori di frutti rossi, prugne e marasche

Caratteristiche gustative: caldo, leggermente tannico, secco

GAM: 12,5%

SUVERETO

Vitigno/i: Cabernet, Merlot (85-100%);

altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Livorno

Affinamento: minimo 2 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino brillante, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: delicato, vinoso

Caratteristiche gustative: asciutto, sentore di legno, vellutato

GAM: 12,5%

VAL DI CORNIA ROSSO O ROSSO DELLA VAL DI CORNIA

Vitigno/i: Sangiovese (40-100%);

Cabernet Sauvignon, Merlot (0-60%)

Zona di produzione: Livorno

Affinamento: minimo 2 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: delicato, vinoso

Caratteristiche gustative: asciutto, sentore di legno, vellutato

GAM: 12,5%



Trebbiano toscano



Il Trentino - Alto Adige



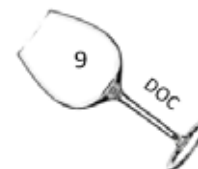
Vini DOP:

**Vini a Denominazione d'Origine
Controllata e Garantita**



**Vini a Denominazione d'Origine
Controllata**

- Alto Adige
- Casteller
- Delle Venezie
- Lago di Caldaro
- Teroldego Rotaliano
- Trentino
- Sottozona Castel Beseno
- Sottozona Isera
- Sottozona Sorni
- Sottozona Valle di Cembra
- Sottozona Ziresi
- Trento
- Valdadige
- Valdadige Terradeiforti



Vini IGP

- Delle Venezie
- Mitterberg
- Vallagarina
- Vigneti delle Dolomiti





Cantina Maso Poli a Pressano di Lavis (TN)



Vitigno Marzemino

Il **territorio** del Trentino-Alto Adige, come si può intuire dal nome, è composto da un'area di cultura e lingua italiana ed un'altra più vicina alle tradizioni ed alla cultura tedesca. È praticamente montuoso e i pascoli ne fanno da padrone, la gente del posto riesce a sfruttare le vallate per la coltivazione di frutta e uva. La formazione geologica comporta grandi escursioni termiche, un clima più mite



Vitigno Schiava

lo troviamo nella zona che si affaccia vicino al lago di Garda; proprio a causa del clima si è molto sviluppato il sistema di allevamento a Pergola.

I vitigni più rappresentativi: le varie aziende sono state brave a sfruttare sia vitigni internazionali che quelli di origine tedesca come il Sylvaner e il Riesling, ma non sono da meno i vitigni ritenuti autoctoni come la Schiava, il Lagrein, il Teroldego, il Marzemino e l'Enantio (varietà di lambrusco), mentre la Nosiola è il vitigno usato per la produzione del Vin Santo. Non si può parlare del Trentino e non citare la produzione di spumanti metodo classico, con la denominazione "Trento DOC".

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOC

ALTO ADIGE O DELL'AL-

**TO ADIGE/
SÜDTIROL O SÜDTIROL-
ER (CHARDONNAY)**

Vitigno/i: Chardonnay (95-100%);
altri vitigni autorizzati (0-5%)

Zona di produzione: Bolzano

Affinamento: non previsto
Caratteristiche visive: giallo verdognolo

Caratteristiche olfattive: delicato, fruttato, tipico

Caratteristiche gustative: asciutto, pieno, sapido, tipico

GAM: 11%

CASTELLER

Vitigno/i: Merlot (min. 50%); Schiava Grossa e/o Gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, Lagrein, Teroldego (0-50%)

Zona di produzione: Trento

Affinamento: fino a 2 anni
Caratteristiche visive: rosso rubino intenso

Caratteristiche olfattive: gradevole, vinoso



Vitigno Lagrein

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, vellutato

GAM: 10,5%

LAGO DI CALDARO O CALDARO/KALTERER-SEE O KALTERER

Vitigno/i: Schiava Grossa, Gentile e/o Grigia (85-100%);

altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Bolzano, Trento

Affinamento: fino a 2 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino da chiaro a medio

Caratteristiche olfattive: delicato, gradevole, tipico

Caratteristiche gustative: armonico, leggermente mandorlato, morbido

GAM: 10,5%

TEROLDEGO ROTALIANO

Vitigno/i: Teroldego (100%)

Zona di produzione: Trento

Affinamento: fino a 2-3 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Caratteristiche olfattive: fruttato, gradevole, intenso

Caratteristiche gustative: asciutto, leggermente mandorlato, sapido

GAM: 11,5%

TRENTINO (BIANCO)

Vitigno/i: Chardonnay, Pinot Bianco (80-100%);

Sauvignon, Müller Thurgau, incrocio Manzoni (0-20%)

Zona di produzione: Trento

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino

Caratteristiche olfattive: fine, gradevole

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, pieno

GAM: 11%

TRENTO (BIANCO)

Vitigno/i: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero,

Meunier (100%)

Zona di produzione: Trento

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino intenso

Caratteristiche olfattive: sentore delicato di lievito, tipico

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, tipico, vivace

GAM: 11,5%

VALDADIGE/ETSCHTALER (ROSATO)

Vitigno/i: Schiava, Lambrusco a foglia frastagliata (min. 50%);

Merlot, Pinot Nero, Lagrein, Teroldego,

Cabernet Franc e/o Sauvignon (0-50%)

Zona di produzione: Bolza-



Vitigno Nosiola

no, Trento

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: rosato più o meno intenso

Caratteristiche olfattive: delicato, gradevole, vinoso

Caratteristiche gustative: asciutto, lievemente acido, morbido

GAM: 10,5%

VALDADIGE TERRADEI-FORTI O TERRADEIFORTI

(PINOT GRIGIO)

Vitigno/i: Pinot Grigio (85-100%);

altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Trento, Verona

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino vivace

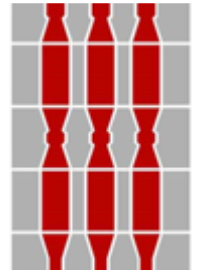
Caratteristiche olfattive: caratteristico, vinoso

Caratteristiche gustative: armonico, fresco, giustamente acido

GAM: 10,5%



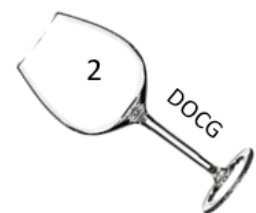
L'Umbria



Vini DOP:

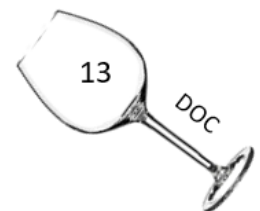
Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Montefalco Sagrantino
- Torgiano Rosso Riserva



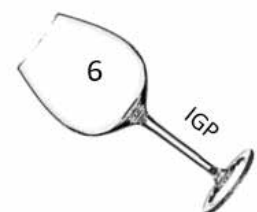
Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Amelia
- Assisi
- Colli Altotiberini
- Colli del Trasimeno o Trasimeno
- Colli Martani
- Colli Perugini
- Lago di Corbara
- Montefalco
- Orvieto
- Rosso Orvietano o Orvietano Rosso
- Spoleto
- Todi
- Torgiano



Vini IGP

- Alleronia
- Bettona
- Cannara
- Narni
- Spello
- Umbria





*La cantina, a forma di tartaruga, di Lunelli in Umbria.
Architetto Arnaldo Pomodoro*



Vitigno Cilieggiolo

Il territorio dell'Umbria si presenta prevalentemente collinare, è tra le regioni

d'Italia che non ha sbocchi sul mare, è solcato dal Tevere e dai suoi affluenti, il suo microclima assicura abbondanti precipitazioni che hanno garantito tradizioni di coltivazione della terra e della vite. Si producono più o meno in egual misura vini bianchi e rossi, anche se forse questi ultimi recentemente danno i risultati più interessanti.



Vitigno Pecorino

I vitigni a bacca bianca più importanti sono il Trebbiano Toscano (qui chiamato Procanico), il Grechetto di Orvieto, il Grechetto di Todi, il Verdello, il Pecorino, il Verdicchio. Tra quelli a bacca nera spiccano Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino e Sagrantino.

I vitigni più rappresentativi: i produttori di questa piccola regione sono bravi ad utilizzare ogni zona e soprattutto ogni vitigno in piccole porzioni di territorio nei pressi di Perugia. Qui, principalmente da uve Sangiovese, si ottiene il **TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG**, vino elegante e ben strutturato. Sotto la DOC **TORGIANO** si producono anche vini bianchi, perlopiù con uve Trebbiano e Chardonnay. Nella zona collinare in provincia di Perugia, esattamente nei pressi del comune di Montefalco, non possiamo non citare il vino umbro più famoso, il **MONTEFALCO SAGRANTINO**

DOCG, prodotto esclusivamente con uve Sagrantino, che danno origine ad uno dei vini più ricchi di tannini di tutta la penisola.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOCG

MONTEFALCO SAGRANTINO

Vitigno/i: Sagrantino (100%)
Zona di produzione: Perugia
Affinamento: 30 mesi obbligatori, di cui 12 in botti di legno, e fino a 5 anni
Caratteristiche visive: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Caratteristiche olfattive: delicato, tipico, sentore di more di rovo

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto
GAM: 13%

TORGIANO ROSSO RISERVA

Vitigno/i: Sangiovese (50-70%); Canaiolo (15-30%); Ciliegiolo, Montepulciano (0-15%); Trebbiano Toscano (0-15%)
Zona di produzione: Perugia
Affinamento: 3 anni obbligatori e fino a 5 anni
Caratteristiche visive: rosso rubino brillante
Caratteristiche olfattive: delicato, vinoso
Caratteristiche gustative: asciutto, armonico, di corpo
GAM: 12,5%



Vitigno Sagrantino



Vitigno Verdicchio



Vigneti autunnali a Montefalco



La Valle d'Aosta



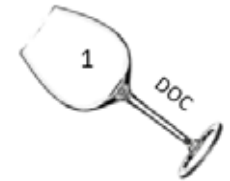
Vini DOP:

Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita



Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Valle d'Aosta / Vallée d'Aoste



Vini IGP



Il **territorio** della Valle d'Aosta è di piccole dimensioni. È la regione più piccola d'Italia con una produzione vinicola assai modesta in termini di volume complessivo nel panorama italiano, ma d'altro canto assai interessante dal punto di vista qualitativo. Piccole realtà produttive si affiancano ad alcune azien-

de cooperative per coltivare la vite in terreni che si trovano nei fondivalle tra altitudini comprese tra i 400 e i 1.200 metri s.l.m..

Tutti i vini di questa regione sono raggruppati nell'unica DOC VALLE D'AOSTA (o VALLÉE D'AOSTE), che può avere alcune sotto denominazioni quali Blanc de Mor-

gex et de La Salle, Enfer d'Arvier, Torrette, Nus, Chambave, Arnad-Montjovet, Donnas.

I vitigni più rappresentativi:

Altra particolarità è la presenza di alcune coltivazioni con vite "a piede franco", ossia non innestata su radice americana. Ad altitudini superiori a



Viticoltura valdostana, un mondo da scoprire



Vitigno Prié Blanc

900 mt s.l.m., infatti, la fillossera fatica a sopravvivere a causa delle basse temperature, cosa che ha permesso al vitigno autoctono il Prié Blanc di continuare a crescere sulle sue radici originarie. Con le sue uve si produce quello che è forse il più noto vino valdostano, il Blanc de Morgex et de La Salle.

Caratteristica della regione è la presenza di numerosi vitigni autoctoni coltivati esclusivamente in queste zone.

Ricordiamo, tra le uve a bacca bianca, Prié Blanc, Petite Arvine e tra quelle a bacca rossa Fumin, Petit Rouge, Prëmetta, Vien de Nus, Mayolet e Cornalin. Non manca la presenza di altri vitigni di maggior diffusione quali Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Moscato

Bianco, Gewürztraminer, Müller Thurgau, oltre a Nebbiolo e Pinot Nero.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOC

Le sottozone della VALLE D'AOSTA / VALLÉE D'AOSTE

ARNAD-MONTJOVET (SUPERIORE)

Vitigno/i: Nebbiolo (70-100%); Dolcetto e/o Freisa,

Neyret, Pinot Nero, Vien de Nus (max 30%)

Zona di produzione: Bassa Valle d'Aosta

Affinamento: 1 anno obbligatorio e fino a 4 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino brillante con riflessi granati

Caratteristiche olfattive: fine, lievemente mandorlato, tipico

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, fondo amarognolo, morbido

GAM: 12,00%

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

Vitigno/i: Prié Blanc (100%)

Zona di produzione: Comuni di Morgex e di La Salle

Affinamento: 3 mesi obbligatori

Caratteristiche visive: giallo paglierino, tendente al verdino

Caratteristiche olfattive: delicato, sottofondo di erbe di montagna

Caratteristiche gustative: acidulo, asciutto, leggermente frizzante, molto delicato

GAM: 9%

CHAMBAVE (MOSCATO / MUSCAT)

Vitigno/i: Moscato Bianco (100%)

Zona di produzione: a sud della città di Aosta

Affinamento: 3 mesi obbli



Vitigno Gamay

gatori e fino a 3 anni

Caratteristiche visive: giallo paglierino

Caratteristiche olfattive: intenso, tipico di Moscato

Caratteristiche gustative: aromatico, asciutto, delicato, fine

GAM: 11%

DONNAS

Vitigno/i: Nebbiolo Picoutener o Picotendro (85-100%);

Freisa, Neyret (0-15%)

Zona di produzione: Bassa Valle d'Aosta

Affinamento: 2 anni obbligatori e fino a 5 anni

Caratteristiche visive: rosso brillante, tendente al granato chiaro

Caratteristiche olfattive: fine, profumo di mandorle, tipico

Caratteristiche gustative: asciutto, di corpo, leggermente mandorlato, vellutato

GAM: 11,5%

ENFER D'ARVIER

Vitigno/i: Petit Rouge (85-100%);

Dolcetto, Gamay, Neyret,

Vien de Nus (0-15%)

Zona di produzione: Valle d'Aosta centrale

Affinamento: 6 mesi obbligatori e fino a 5 anni

Caratteristiche visive: rosso granato intenso

Caratteristiche olfattive: tipico bouquet delicato

Caratteristiche gustative: asciutto, di corpo, gradevolmente amarognolo

GAM: 11,5%

NUS

Vitigno/i: Petit Rouge (min. 70% di cui almeno 40% di Vien de Nus; altri vitigni autorizzati (max. 30%))

Zona di produzione: Valle d'Aosta centrale

Affinamento: 6 mesi obbligatori e fino a 3 anni

Caratteristiche visive: rosso intenso con riflessi granata

Caratteristiche olfattive:

intenso, persistente, vinoso

Caratteristiche gustative: asciutto, sentore erbaceo, vellutato

GAM: 11%

TORRETTE (E TORRETTE SUPERIORE)

Vitigno/i: Petit Rouge (70-100%); Fumin, Gamay, Mayolet, Pinot Nero, Premetta (0-30%)

Zona di produzione: Valle d'Aosta centrale

Affinamento: 8 mesi obbligatori e fino a 4 anni

Caratteristiche visive: rosso vivace con riflessi violacei

Caratteristiche olfattive: sentore di rosa selvatica, tendente alla mandorla con l'invecchiamento

Caratteristiche gustative: asciutto, di buon corpo, leggermente amarognolo

GAM: 12%



Particolari vigneti a Donnas



Il Veneto



Vini DOP:

Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Amarone Della Valpolicella
- Bagnoli Friularo O Friularo Di Bagnoli
- Bardolino Superiore
- Colli Asolani-Prosecco O Asolo-Prosecco
- Colli Di Conegliano
- Colli Euganei Fior D'arancio O Fior D'arancio Colli Euganei
- Conegliano Valdobbiadene-Prosecco
- Lison
- Montello Rosso O Montello
- Piave Malanotte O Malanotte Del Piave
- Recioto Della Valpolicella
- Recioto Di Gambellara
- Recioto Di Soave
- Soave Superiore

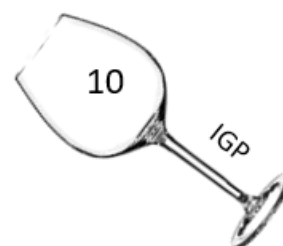
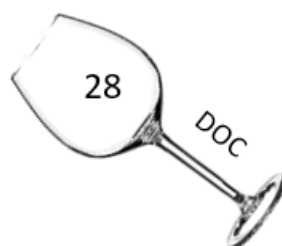
Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Arcole
- Bagnoli di Sopra o Bagnoli
- Bardolino
- Bianco di Custoza o Custoza
- Breganze
- Colli Berici
- Colli Euganei
- Corti Benedettine del Pado-vano
- Gambellara
- Garda
- Lessini Durello o Durello Lessini
- Lison-Pramaggiore
- Lugana
- Merlara
- Montello-Colli Asolani
- Monti Lessini
- Piave o vini del Piave
- Prosecco
- Riviera del Brenta

- San Martino della Battaglia
- Soave
- Valdadige / Etschtaler
- Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
- Valpolicella
- Valpolicella Ripasso
- Venezia
- Vicenza
- Vigneti della Serenissima o Serenissima

Vini IGP

- Alto Livenza
- Colli Trevigiani
- Conselvano
- Trevenezie
- Marca Trevigiana
- Vallagarina
- Veneto
- Veneto Orientale
- Verona
- Vigneti Delle Dolomiti





Vigneti dell' Azienda Agostino Vicentini di Colognola ai Colli



Vitigno Garganega

Il **territorio**: il Veneto è una regione con caratteristiche orografiche e climatiche molto varie, con zone montuose, collinari e pianeggianti; le bonifiche fatte e la presenza di molti fiumi la rende un territorio fertile per la produzione agricola. È anche la regione italiana che, in termini di volume, produce la maggior quantità di vini.

I **vitigni più rappresentativi**: a bacca rossa maggiormente coltivato è il Merlot, tra i più importanti a bacca rossa ricordiamo Refosco dal peduncolo rosso, Marzemino, Rondinella e Molinara utilizzati per l'Amarone della Valpolicella.

Tra le uve a bacca bianca spiccano Verduzzo trevigiano, Friulano, Garganega e Glera, quest'ultima caratterizza la produzione del prosecco.

Tra le zone più famose della regione troviamo Valpolicella in provincia di Verona, diventata famosa a livello mondiale grazie all'AMARONE, vino secco

(o al limite abboccato). In questa zona, con le medesime uve, viene anche prodotto il RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG, vino rosso da dessert, il VALPOLICELLA DOC, vino rosso da bere giovane, il VALPOLICELLA RIPASSO DOC, di fatto un VALPOLICELLA più strutturato, poiché le sue uve sono state "ripassate" nelle vinacce dell'AMARONE o del RECIOTO.

Mentre la zona di Conegliano Valdobbiadene in provincia di Treviso è di fama internazionale, in quanto zona di elezione del Prosecco, che qui può fregiarsi della DOCG con le seguenti denominazioni: CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO, CONEGLIANO - PROSECCO, VALDOBBIADENE - PROSECCO

Qui si coltiva l'uva Glera (in passato denominata anch'essa "Prosecco"), vinificata principalmente in versione spumante con metodo Charmat.

La sottozona Cartizze è tradizionalmente considerata quella di massima eccellenza del Prosecco, che, solo se vinificato qui, può assumere la qualifica di "Superiore". Il PROSECCO DOC si può tuttavia produrre anche in quasi tutto il resto del Veneto (tranne le provincie di Verona e Rovigo) e in tutto il Friuli Venezia Giulia.



Vitigno Rondinella



Vitigno Glera

Estratti di alcuni disciplinari I VINI DOCG

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Vitigno/i: Corvina Veronese (45-95%, è ammesso in sostituzione il Corvinone); Rondinella (5-30%); altri vitigni autorizzati a bacca rossa non aromatici (25%)

Zona di produzione: Verona
Affinamento: minimo 2 anni dal 1° gennaio dopo la vendemmia

Caratteristiche visive: rosso granato carico

Caratteristiche olfattive: sentori di frutta matura, di confetture di amarena e lamponi

Caratteristiche gustative: asciutto, caldo, pieno, vellutato
GAM: 14%

BARDOLINO SUPERIORE

Vitigno/i: Corvina Veronese (35-65%); Rondinella (10-40%); Molinara (10-20%)

Zona di produzione: Verona
Affinamento: 1 anno obbligatorio e fino a 3 anni

Caratteristiche visive: rosso rubino chiaro, tendente al cerasuolo fino al granato

Caratteristiche olfattive: delicato, vinoso

Caratteristiche gustative: armonico, leggermente amarognolo, sapido, vinoso

GAM: 11,5%

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

Vitigno/i: Glera (85-100%); Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera Lunga (0-15%)

Zona di produzione: Treviso

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino più o meno intenso

Caratteristiche olfattive: caratteristico, leggermente fruttato, vinoso

Caratteristiche gustative: gradevolmente amarognolo, giustamente sapido
GAM: 11%

LISON

Vitigno/i: Tai (85-100%); altri vitigni autorizzati (0-15%)

Zona di produzione: Treviso, Venezia (e in Friuli-Venezia Giulia: Pordenone)

Affinamento: non previsto

Caratteristiche visive: giallo paglierino più o meno intenso

Caratteristiche olfattive: caratteristico, gradevole

Caratteristiche gustative: asciutto, sentore eventuale di legno, vellutato

GAM: 12,50%

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Vitigno/i: Corvina Veronese (45-95%); Corvinone (0-50%); Rondinella (5-30%); altri vitigni autorizzati

(0-25%)

Zona di produzione: Verona

Affinamento: fino a 2-3 anni

Caratteristiche visive: rosso carico con riflessi violacei, tendente al granato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: accentuato, caratteristico

Caratteristiche gustative: caldo, delicato, pieno, vellutato

GAM: 12%

SOAVE SUPERIORE

Vitigno/i: Garganega (70-100%);

Trebbiano di Soave (0-30%);

altri vitigni autorizzati a bacca bianca (0-5%)

Zona di produzione: Verona

Affinamento: 4 mesi obbligatori

Caratteristiche visive: giallo paglierino intenso

Caratteristiche olfattive: ampio, caratteristico, floreale

Caratteristiche gustative: delicatamente amarognolo, pieno

GAM: 12%



Vitigno Molinara



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.



WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT