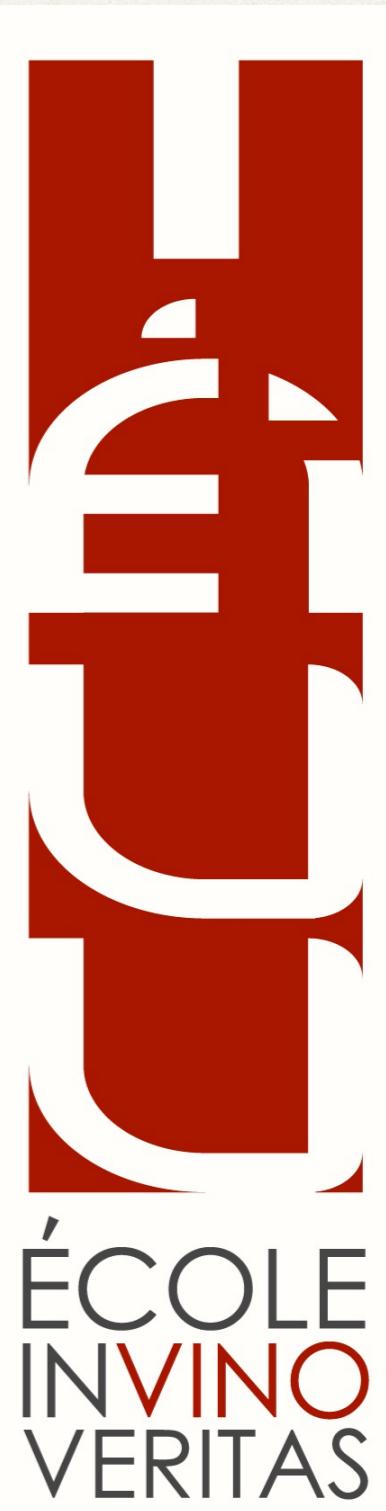
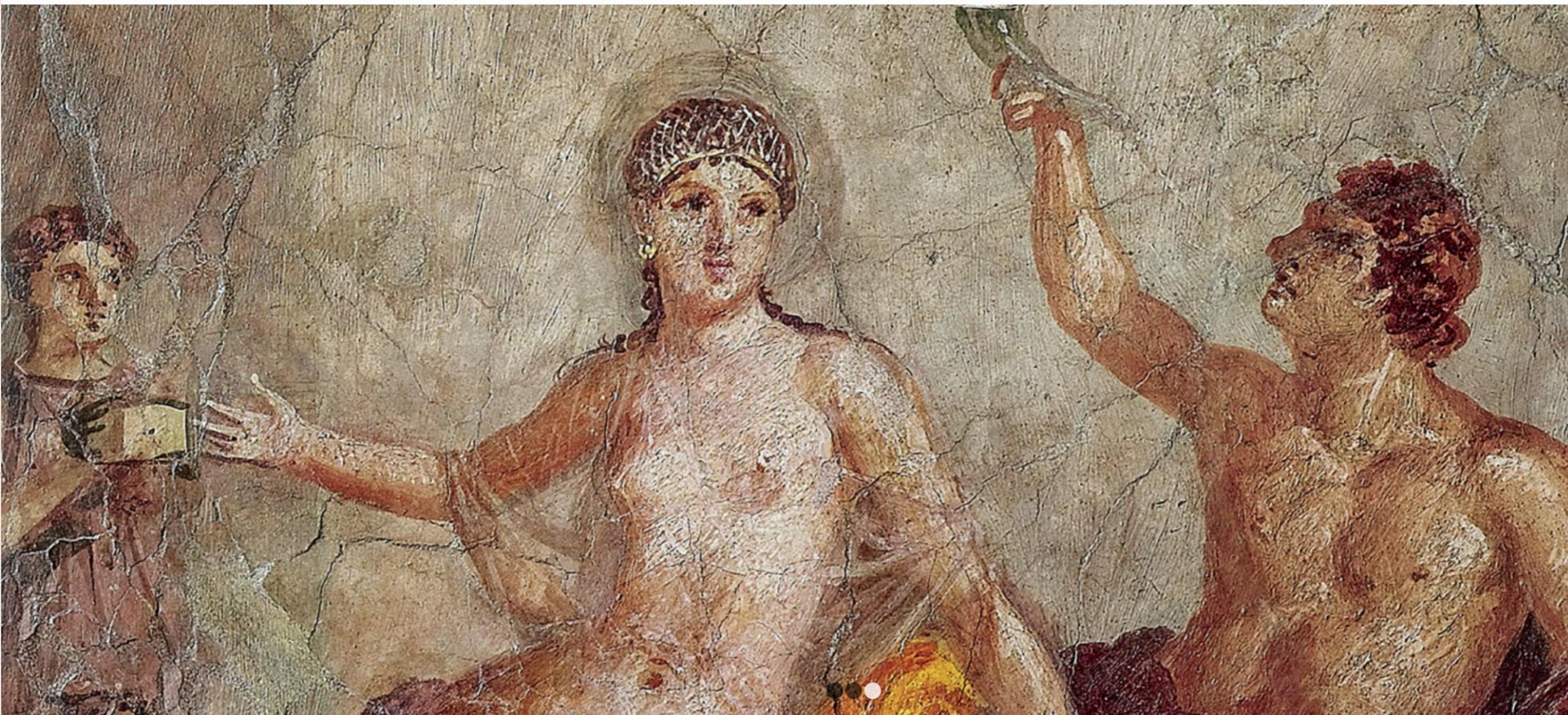
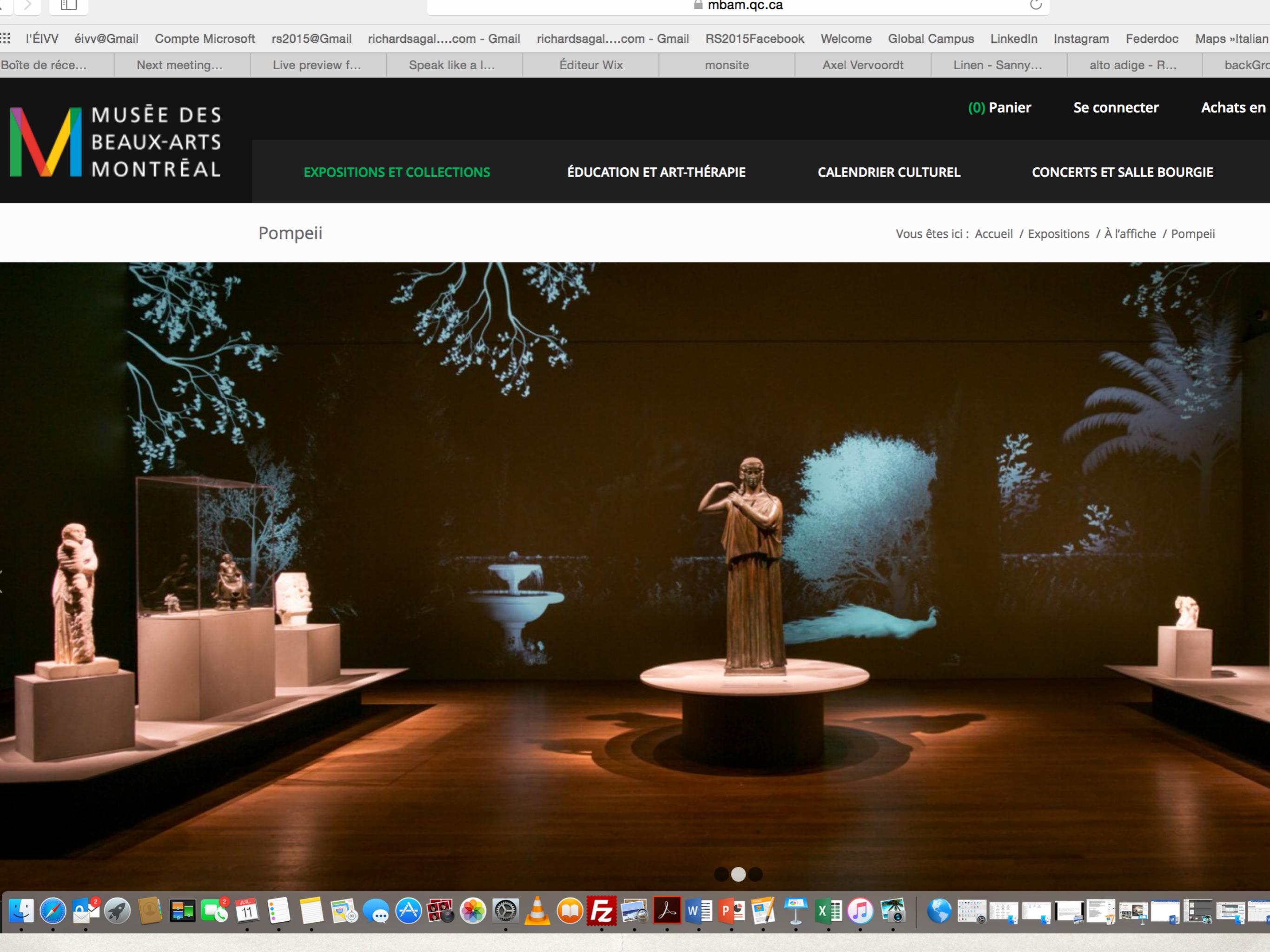


Laval, le 23 novembre 2016, Conférence Campanie









(0) Panier

Se connecter

Achats en

EXPOSITIONS ET COLLECTIONS

ÉDUCATION ET ART-THÉRAPIE

CALENDRIER CULTUREL

CONCERTS ET SALLE BOURGIE

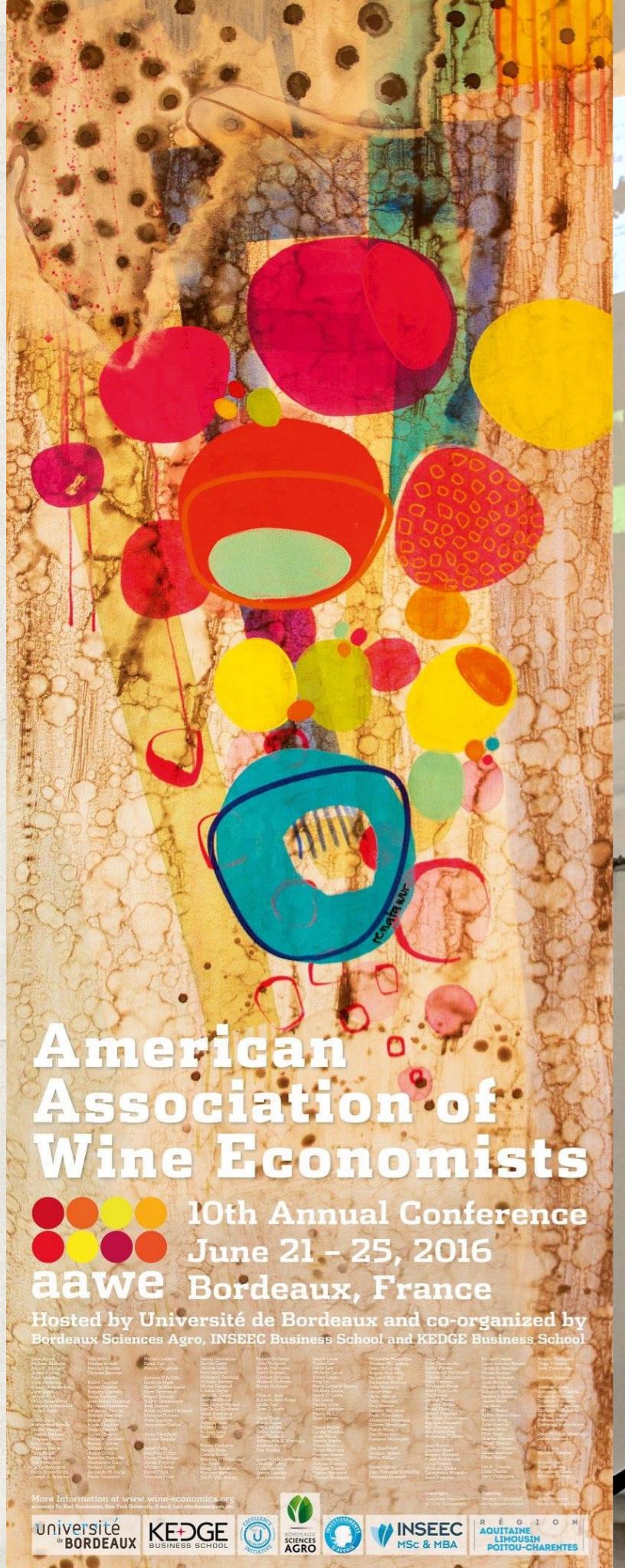
Pompeii

Vous êtes ici : Accueil / Expositions / À l'affiche / Pompeii



A large image showing a reconstruction of a Pompeii exhibition. In the foreground, a small table holds a model of a head and a small framed picture of a bird. The background is a wall with a large projection of a fire scene. A dark overlay box contains the quote.

« Vous ne pouvez qu'être ému profondément. » – Gravel le matin, ICI Radio-Canada

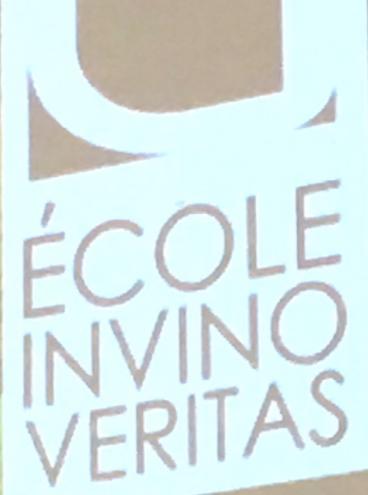


American Association of Wine Economists

10th Annual Conference
June 21 – 25, 2016
aawe Bordeaux, France

Hosted by Université de Bordeaux and co-organized by
Bordeaux Sciences Agro, INSEEC Business School and KEDGE Business School

More Information at www.wine-economists.org
Contact Dr. Karl Stremme, New York University & email to k.stremme@nyu.edu





AMERICAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS

AAWE WORKING PAPER No. 200 *Economics*

IMPORTANCE OF ECO-LOGO AND CLOSURE TYPE ON CONSUMER EXPECTATIONS, PRICE PERCEPTION AND WILLINGNESS TO PURCHASE WINES IN CANADA

Paulo Lopes, Richard Sagala
and Larry Lockshin

July 2016

www.wine-economics.org

Retour sur la dernière
conférence:



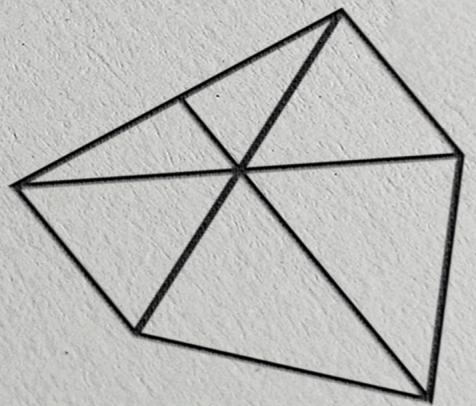
les Vins du Trentin-Haut Adige Italie



ÉCOLE
IN VINO
VERITAS



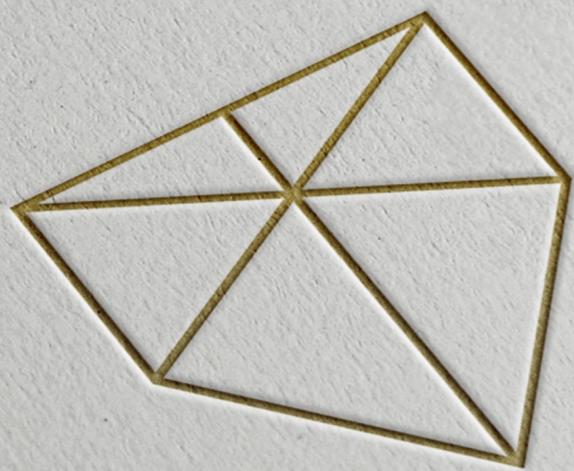
WEIN
VINO
WINE



AIMM 

Académie Internationale de Majordome de Montréal

ÉCOLE
IN VINO
VERITAS



IMBA
International Montreal Butler Academy



Faits saillants cépages

- L'Italie est le pays qui possède le + grand nombre de cépages autochtones
- l'analyse génétique en a identifié + de 540 à ce jour...
- apparemment plusieurs centaines restent à découvrir.

Faits saillants cépages

- En comparaison: 90% des vins en France sont élaborés à partir de 20 cépages...
- et 90% des vins américains le sont à partir de 9 cépages....
- 28-35% de tous les cépages mondiaux sont d'origine italienne

les cépages sont dits:

- Autochtones (locaux)
- Allochtones (internationaux)
- Traditionnels



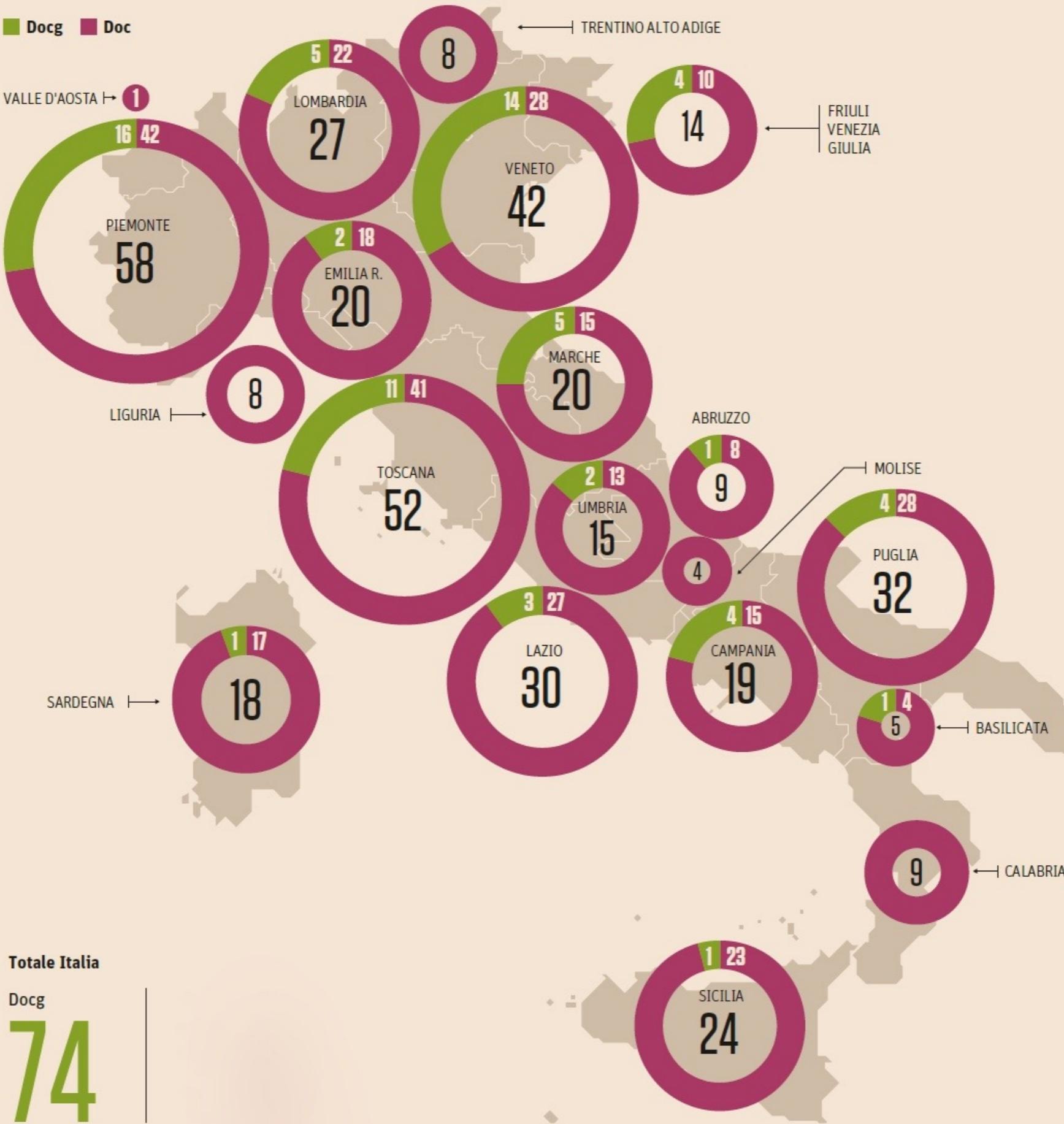
Date





La varietà del vigneto Italia

Denominazioni d'origine Regione per Regione



Régions les + importantes (IT.)

- Piemonte
- Toscana
- Veneto
- Campania
- Sicilia
- Lombardia

Régions les + importantes (Fr.)

- Piémont
- Toscane
- Vénétie
- Campanie
- Sicile
- Lombardie

Piémont



PIEMONTE "IL NORD"



D.O.C.G.

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

D.O.C.

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



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

PIEMONTE "IL MONFERRATO"

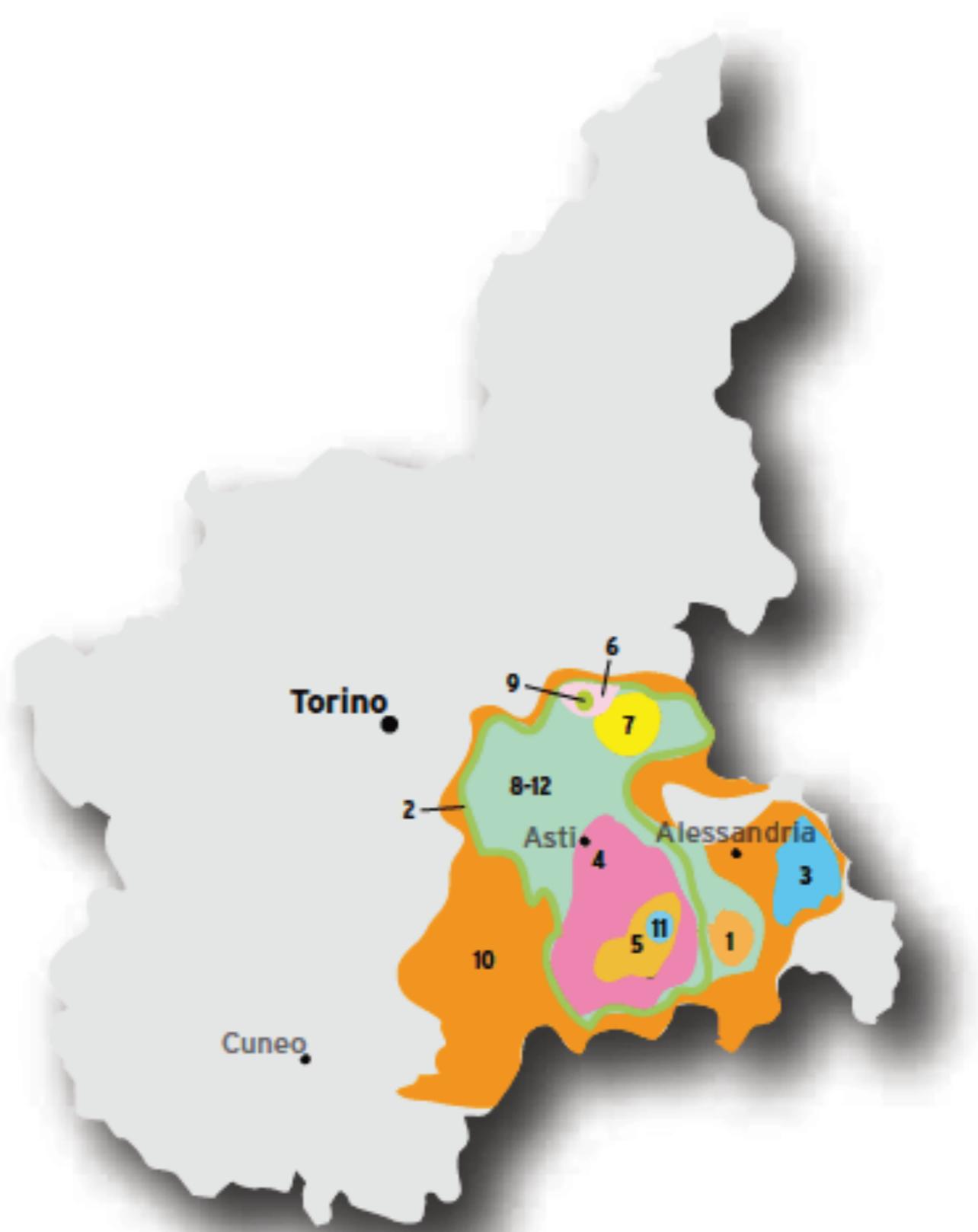


D.O.C.G.

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

D.O.C.

3. Colli Tortonesi
4. Cortese dell'Alto Monferrato
5. Dolcetto d'Acqui
6. Gabiano
7. Grignolino del Monferrato Casalese
8. Monferrato
9. Rubino di Cantavenna
10. Piemonte
(nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo)
11. Trevi
12. Barbera del Monferrato



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

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

PIEMONTE "L'ASTIGIANO"



D.O.C.G.

- 1. Asti e Moscato d'Asti
- 2. Brachetto d'Acqui o Acqui
- 4. Barbera d'Asti
- 11. Ruché di Castagnole Monferrato

D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Blanco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Vitigni
ASTI					Moscato Bianco (100%).
BRACHETTO D'ACQUI					Brachetto (min. 97%).*
BARBERA D'ASTI					Barbera (min. 90%).*
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO					Ruchè (min. 90%), Barbera e/o Brachetto (max. 10%).*
ALBUGNANO					Rosso e Rosato: Nebbiolo (min. 85%), Freisa e/o Barbera e/o Bonarda (max. 15%).*
DOLCETTO D'ASTI					Dolcetto (100%).
FREISA D'ASTI					Freisa (100%).
GRIGNOLINO D'ASTI					Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
LOAZZOLO					Moscato Bianco (100%).
MALVASIA DI CASORZO D'ASTI					Rosso e Rosato: Malvasia di Casorzo (min. 90%).*
MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO					Malvasia di Schierano o Malvasia Nera Lunga (dall'85% al 100%), Freisa (max.15%).*
CISTERNA D'ASTI					Croatina (min. 80%).*
TERRE ALFIERI					Bianco: Arneis (min. 85%). Rosso: Nebbiolo (min. 85%).*
CALOSSO					Gamba Rossa (min. 90%).*



PIEMONTE "LE LANGHE"

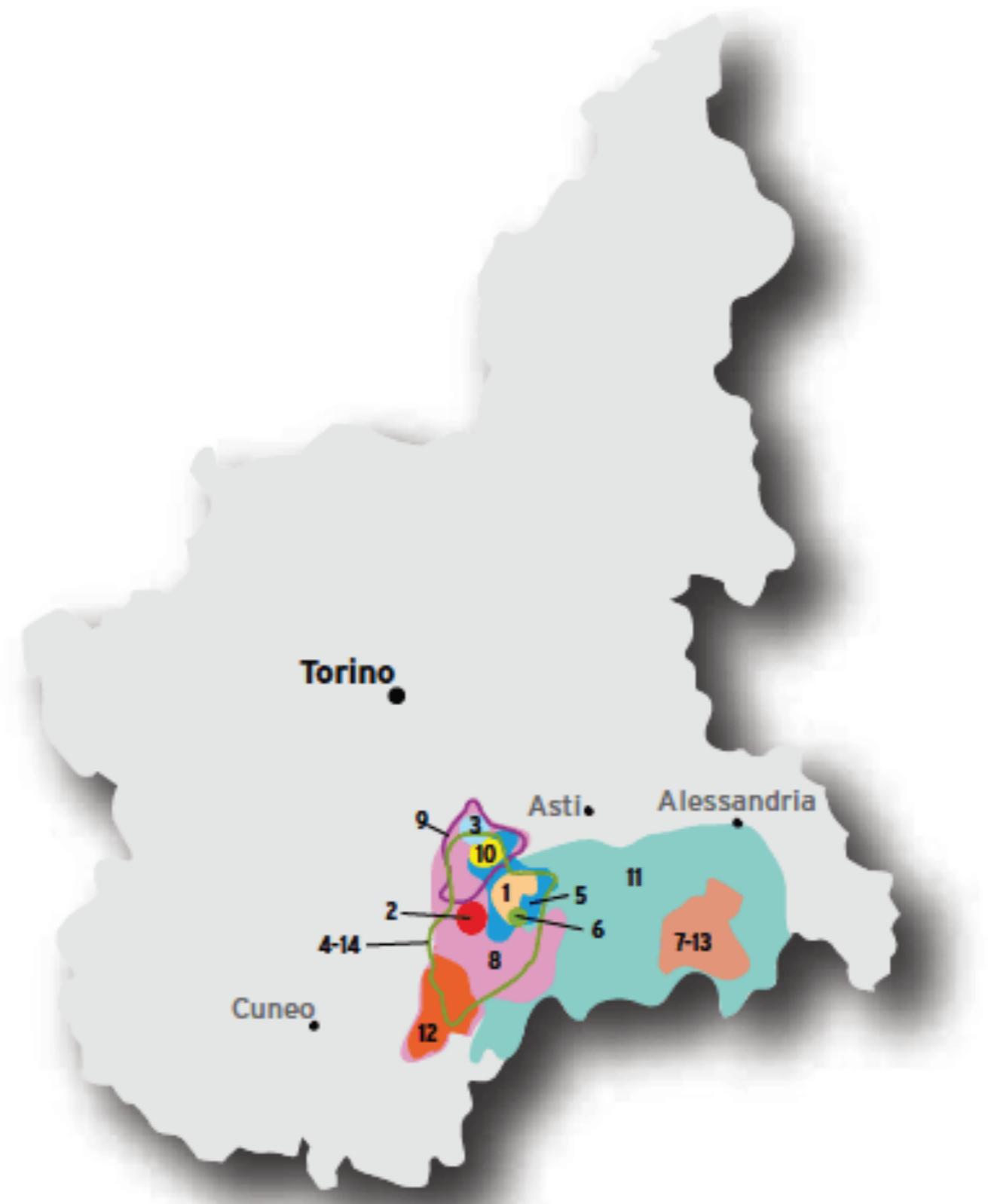


D.O.C.G.

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

D.O.C.

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



Denominazioni	Rosso	Blanco	Rosato	Spumante e/o Frizza	Vitigni
BARBARESCO					Nebbiolo (100%).
BAROLO					Nebbiolo (100%).
ROERO					Blanco: Arneis (min. 95%). Rosso: Nebbiolo (min. 95%).*
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA					Dolcetto (100%).
ALTA LANGA					Pinot Nero e/o Chardonnay (min. 90%).*
DOGLIANI					Dolcetto (100%).
DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE					Dolcetto (100%).
BARBERA D'ALBA					Barbera (min. 85%), Nebbiolo (max. 15%).*
DOLCETTO D'ALBA					Dolcetto (100%).
DOLCETTO DI OVADA					Dolcetto (100%).
LANGHE					Blanco: Arneis, Chardonnay, Favorita, Riesling, Nascetta, Rossese Bianco, Sauvignon (min. 85%). Rosso: Barbera o Dolcetto o Nebbiolo (min. 60%) oppure Dolcetto, Freisa, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot (min. 85%).*
NEBBIOL D'ALBA					Nebbiolo (100%).
VERDUNO PELAVERGA					Pelaverga (min. 85%).*
ALBA					Nebbiolo (dal 70% all'85%), Barbera (dal 15% al 30%).*

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



LA ZONA DI PRODUZIONE E LE SOTTOZONE DELLA BARBERA D'ASTI DOCG

BARBERA D'ASTI DOCG PRODUCTION AREA AND SUBZONES



- Area di produzione Barbera d'Asti Superiore sottozona "Colli Astiani"
- Area di produzione Barbera d'Asti Superiore sottozona "Nizza"
- Area di produzione Barbera d'Asti Superiore sottozona "Tinella"



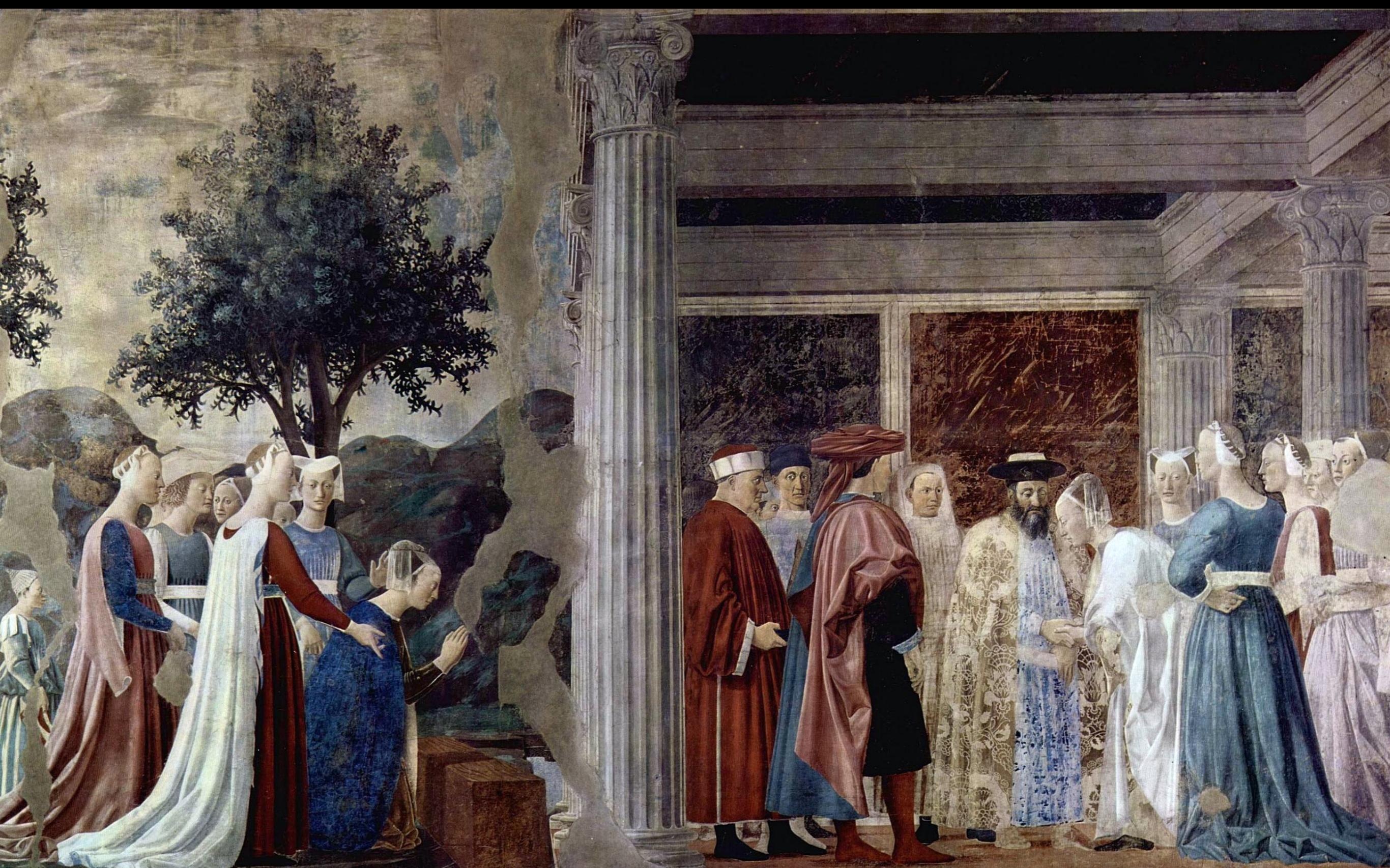
Rules	Barbera d'Asti DOCG	Barbera d'Asti DOCG Superiore	Nizza DOCG	Nizza DOCG Riserva
Production area	160 communes in Alessandria and Asti provinces	Same 160 communes	18 communes in Asti province*	Same 18 communes
Grape composition	Minimum 90% Barbera	Minimum 90% Barbera	100% Barbera	100% Barbera
Maximum yield	9 tonnes/ha (4.0 tons/acre)	9 tonnes/ha (4.0 tons/acre)	7 tonnes/ha (3.1 tons/acre)	7 tonnes/ha (3.1 tons/acre)
Minimum alcohol	12.0%; 12.5% with vigna**	12.5%	13.0%; 13.5% with vigna**	13.0%; 13.5% with vigna**
Minimum total aging	4 months	14 months	18 months	30 months
Minimum barrel aging	Not required	6 months	6 months	12 months

*18 communes of the Nizza area: Agliano Terme, Belvede, Brusn, Calamandrana, Castel Ragona, Castelnovo Belbo, Castelnovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Intra Scapaccino, Moasca, Monbaruzzo, Monberelli, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafesa, San Marzano Oliveto, Viglio Serra, and Vinchio; **a single vineyard name on the label

Toscane









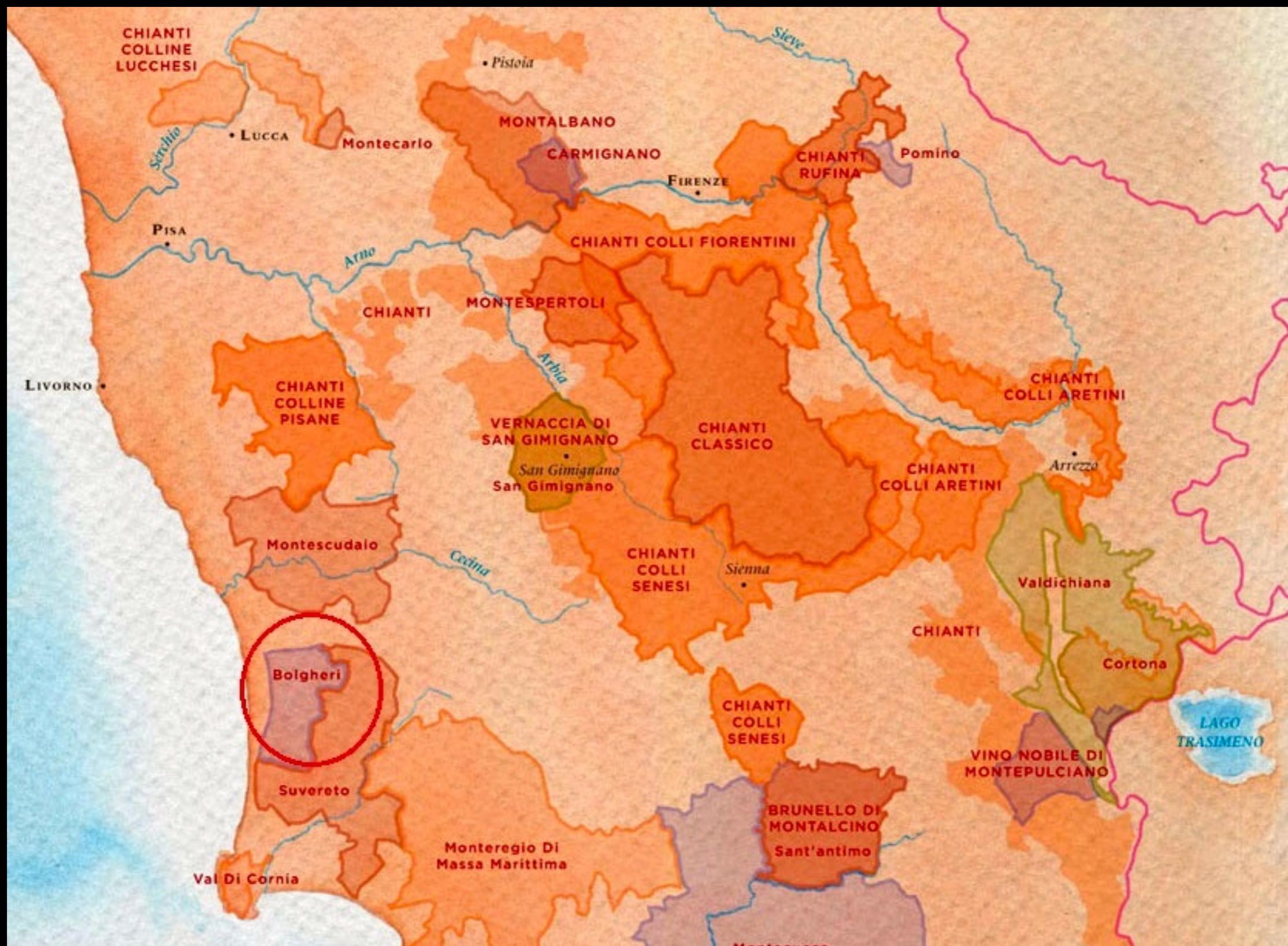
« Chez nous, les hommes devraient naître plus heureux et plus joyeux qu'ailleurs, car je crois que le bonheur vient aux hommes qui naissent là où l'on trouve le bon vin »

Léonard De Vinci (1452-1519)



In Vino Sanitas!

Bolgheri









TOSCANA "IL CUORE ANTICO"



D.O.C.G.

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

D.O.C.

7. Bianco dell'Empolese
8. Barco Reale di Carmignano
9. Colli dell'Etruria Centrale
10. Moscadello di Montalcino
11. Orcia
12. Pomino
13. Rosso di Montalcino
14. Rosso di Montepulciano
15. San Gimignano
16. Sant'Antimo
17. Val d'Arbia
18. Vin Santo del Chianti
19. Vin Santo del Chianti Classico
20. Vin Santo di Montepulciano



Denominazioni

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

CHIANTI CLASSICO		Sangiovese (min. 80%).*
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO		Vernaccia (min. 85%).*
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO		Prugnolo Gentile (min. 70%), Canaiolo Nero (max. 20%).*
BIANCO DELL'EMPOLESE		Trebbiano Toscano (min. 60%).*
BARCO REALE DI CARMIGNANO		Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Canaiolo Nero (max. 20%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (dal 10% al 20%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia e/o Canaiolo Bianco (max. 10%).*
COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE		Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
MOSCADELLO DI MONTALCINO		Moscato Bianco (min. 85%).*
ORCIA		Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
POMINO		Bianco: Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Grigio (min. 70%), Trebbiano Toscano. Rosso: Sangiovese (min. 50%), Pinot Nero e/o Merlot (max. 50%).*
ROSSO DI MONTALCINO		Sangiovese (100%).
ROSSO DI MONTEPULCIANO		Sangiovese (min. 70%).*
SAN GIMIGNANO		Bianco: Trebbiano Toscano (min. 30%), Malvasia del Chianti (max. 50%), Vernaccia di San Gimignano (max. 20%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah e/o Pinot Nero (max. 40%).*
SANT'ANTIMO		Bianco: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero (min. 85%).*
VAL D'ARBIA		Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga (dal 30% al 50%), Chardonnay, Grechetto, Pinot Bianco, Sauvignon, Vermentino. Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
VIN SANTO DEL CHIANTI		Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 70%). Rosso: Sangiovese (min. 50%).*
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO		Bianco: Trebbiano Toscano e/o Malvasia (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 80%).*
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO		Bianco: Malvasia Bianca e/o Grechetto e/o Trebbiano Toscano (min. 70%). Rosso: Sangiovese (min. 50%).*
VIN SANTO DI CARMIGNANO		Bianco: Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca lunga da soli o congiuntamente (min. 75%).* Rosato: Sangiovese (min. 50%)*

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

TOSCANA "L'ALTRA TOSCANA"



D.O.C.G.

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

D.O.C.

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



MORELLINO DI SCANSANO



Sangiovese (min. 85%).*

ELBA ALEATICO PASSITO



Aleatico (100%).

SUVERETO



Cabernet Sauvignon e/o Merlot (100%).

VAL DI CORNIA ROSSO



Sangiovese (min. 40%), Cabernet Sauvignon e Merlot (max. 60%).*

MONTECUCCO SANGIOVESE



Sangiovese (min. 90%).*

ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO



Ansonica (min. 85%).*

VALDINIEVOLE



Bianco: Trebbiano Toscano (min. 70%). **Rosso:** Sangiovese (min. 35%), Canaiolo Nero (min. 20%).*

BIANCO DI PITIGLIANO



Trebbiano Toscano (dal 40% al 100%), Greco e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Verdello e/o Grechetto e/o Ansonica e/o Viognier e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Riesling Italico (max. 60%).*

SAN TORPÈ



Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Sauvignon, Vermentino o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga, (max. 100%). **Rosato:** Sangiovese (min. 50%).*

BOLGHERI



Bianco: Vermentino (max. 70%), Sauvignon (max. 40%), Trebbiano Toscano (max. 40%). **Rosso e Rosato:** Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Cabernet Franc (da 0 a 100%), Syrah e/o Sangiovese (max. 50%).*

CANDIA DEI COLLI APUANI



Bianco: Vermentino (min. 70%). **Rosso e Rosato:** Sangiovese (dal 60% all'80%), Merlot (max. 20%), Vermentino Nero, Barsaglina.*

CAPALBIO



Bianco: Trebbiano Toscano (min. 50%) o Vermentino (min. 85%). **Rosso e Rosato:** Sangiovese (min. 50%) o Cabernet Sauvignon (min. 85%).*

COLLI DI LUNI



Bianco: Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. **Rosso:** Sangiovese (min. 50%).*

COLLINE LUCCHESI



Bianco: Trebbiano Toscano (dal 40% all'80%), Greco e/o Grechetto e/o Vermentino e/o Malvasia del Chianti e/o Chardonnay e/o Sauvignon (dal 10% al 60%). **Rosso:** Sangiovese (dal 45% all'80%), Canaiolo e/o Ciliegiolo e/o Merlot e/o Syrah (dal 10% al 50%).*

CORTONA



Bianco: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon (min. 85%) o Trebbiano Toscano e/o Grechetto e/o Malvasia Bianca (min. 70%). **Rosso:** Syrah (dal 50% al 60%), Merlot (dal 10% al 20%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*

MONTECARLO



Bianco: Trebbiano Toscano (dal 30% al 60%), Sémillon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne (dal 40% al 70%). **Rosso:** Sangiovese (dal 50% al 75), Canaiolo Nero e/o Merlot e/o Syrah (dal 15% al 40%), Ciliegiolo e/o Colorino e/o Malvasia Nera di Lecce e/o di Brindisi e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (dal 10% al 30%).*

MONTECUCCO



Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Malvasia Bianca e/o Grechetto Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 70%). **Rosato:** Sangiovese e/o Ciliegiolo (min. 60%). **Rosso:** Sangiovese (min. 70%).*

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA



Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 50%), Viognier. **Rosso e Rosato:** Sangiovese (min. 50%).*

MONTECARLO		Bianco: Trebbiano Toscano (dal 30% al 60%), Sémillon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne (dal 40% al 70%). Rosso: Sangiovese (dal 50% al 75), Canaiolo Nero e/o Merlot e/o Syrah (dal 15% al 40%), Ciliegiolo e/o Colorino e/o Malvasia Nera di Lecce e/o di Brindisi e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (dal 10% al 30%).*
MONTECUCCO		Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Malvasia Bianca e/o Grechetto Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 70%). Rosato: Sangiovese e/o Ciliegiolo (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 70%).*
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA		Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 50%), Viognier. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%).*
MONTESCUDAIO		Bianco: Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, (min. 85%). Rosso: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
PARRINA		Bianco: Trebbiano Toscano (dal 10% al 30%), Ansonica (dal 30% al 50%), Vermentino (dal 20% al 40%), Chardonnay e/o Sauvignon (max. 20%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Merlot.*
SOVANA		Sangiovese (min. 50%), Merlot, Aleatico.*
VALDICHIANA TOSCANA		Bianco: Trebbiano Toscano (min. 20%), Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Grechetto e/o Pinot Grigio (max. 80%) o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca (min. 50%). Rosso e Rosato: Sangiovese (max. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (min. 50%).*
VAL DI CORNIA		Bianco: Vermentino (max. 50%), Trebbiano Toscano e/o Ansonica e/o Viognier e/o Malvasia Bianca Lunga (max. 50%) o Ansonica (min. 85%).* Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot (max. 50%), Ciliegiolo oppure Aleatico (100%).
ELBA		Bianco: Trebbiano Toscano (dal 10% al 70%), Ansonica e/o Vermentino (dal 10% al 70%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 60%).*
VAL D'ARNO DI SOPRA		Bianco: Chardonnay (dal 40% all'80%), Malvasia Bianca Lunga (max. 30%), Trebbiano Toscano (max. 20%) o Malvasia Bianca Lunga (dal 40% all'80%), Chardonnay (max. 30%). Rosato: Merlot (dal 40% 80%), Cabernet Sauvignon (max. 35%), Syrah (max. 35%). Rosso: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Sangiovese (min. 85%).*
TERRATICO DI BIBBONA		Bianco: Vermentino (min. 50%), Trebbiano Toscano. Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 35%), Merlot (min. 35%), Cabernet Sauvignon, Syrah.*
TERRE DI CASOLE		Bianco: Chardonnay (min. 50%), Trebbiano, Vermentino. Rosso: Sangiovese (dal 60% all'80%).*
GRANCE SENESI		Bianco: Trebbiano e/o Malvasia Bianca Lunga (min. 60%). Rosso: Sangiovese (min. 60%), Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.*
MAREMMA TOSCANA		Bianco: Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Trebbiano Toscano e/o Malvasia (100%), Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier. Rosato: Sangiovese e/o Ciliegiolo (min. 40%). Rosso: Sangiovese (min. 40%), Alicante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Syrah.*
TERRE DI PISA		Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Syrah (dal 20% al 70%).*
BOLGHERI SASSICAIA		Cabernet Sauvignon (min. 80%).*

Vénétie









D.O.C.G.

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

D.O.C.

2. Arcole
3. Bagnoli o Bagnoli di Sopra
4. Bardolino
5. Custoza
6. Breganze
7. Colli Berici
9. Colli Euganei
10. Gambellara
11. Garda
12. Lessini Durello
13. Lison Pramaggiore
14. Lugana
15. Merlara
16. Montello Colli Asolani
17. Piave
19. San Martino della Battaglia
20. Soave
21. Valdadige
22. Valpolicella
23. Vicenza
26. Corti Benedettine del Padovano
27. Riviera del Brenta
28. Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
31. Prosecco (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia)
32. Valpolicella Ripasso
38. Venezia
41. Monti Lessini
- Vigneti della Serenissima (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Verona)



AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*

BAGNOLI FRIULARE
O FRIULARE DI BAGNOLI



Raboso (min. 90%).*

BARDOLINO SUPERIORE



Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*

COLLI ASOLANI
O PROSECCO ASOLO



Glera (min. 85%).*

COLLI DI CONEGLIANO



Bianco: Manzoni Bianco (min. 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (min. 30%) o Glera (min. 30%), Verdiso (min. 20%), Boschera (min. 25%). **Rosso:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino e Merlot (min. 10%), Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (max. 20%) o Marzemino (min. 95%).*

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO



Moscato Giallo (min. 95%).*

CONEGLIANO VALDOBBIADENE



Glera (min. 85%).*

LISON



Tai (min. 85%).*

MONTELLO ROSSO O MONTELLO



Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%).*

PIAVE MALANOTTE



Raboso Piave (min. 70%), Raboso Veronese (max. 30%).*

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA



Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*

RECIOTO DI GAMBELLARA



Garganega (100%).

RECIOTO DI SOAVE



Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*

SOAVE SUPERIORE



Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%) *

ARCOLE



Bianco: Garganega (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Sauvignon e/o Chardonnay (max. 50%).

Rosso: Merlot (min. 50%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%).*

BAGNOLI O BAGNOLI DI SOPRA



Bianco: Chardonnay (min. 30%) min. 20% Friulano e/o Sauvignon (min. 30%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 10%), Marzemina Bianca. **Rosato:** Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 50%), Merlot (max. 40%).

Rosso: Merlot (dal 15% al 60%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere (min. 25%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 15%), Refosco dal Peduncolo Rosso, Corbina, Cavrara, Turchetta.*

BARDOLINO



Rosso e Rosato: Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*

BIANCO DI CUSTOZA O CUSTOZA



Trebbiano Toscano (dal 10% al 45%), Garganega (dal 20% al 40%), Trebbianello (dal 5% al 30%), Bianca Fernanda (max. 30%), Malvasia e/o Riesling Italico e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Manzoni Bianco (max. 30%).*

BIANCO DI CUSTOZA O CUSTOZA



Trebbiano Toscano (dal 10% al 45%), Garganega (dal 20% al 40%), Trebbianello (dal 5% al 30%), Bianca Fernanda (max. 30%), Malvasia e/o Riesling Italico e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Manzoni Bianco (max. 30%).*

BREGANZE



Bianco: Tai (min. 50%), Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Vespaiola e/o Sauvignon e/o Pinot Grigio (max. 50%), Pinot Nero. **Rosso:** Merlot (min. 50%), Marzemino e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Pinot Nero e/o Carmenère (max. 50%).*

COLLI BERICI



Bianco: Garganega (min. 50%) o Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (max. 50%), Tai, Manzoni Bianco. **Rosso e Rosato:** Merlot (min. 50%), Pinot Nero, Tai Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère.*

COLLI EUGANEI



Bianco: Garganega (min. 30%), Tai e/o Sauvignon (min. 30%), Moscato Bianco e/o Moscato Giallo (dal 5% al 10%), Serprino, Chardonnay, Pinello, Manzoni Bianco. **Rosso:** Merlot (dal 40% all'80%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carménère (dal 20 al 60%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 10%), Carmenere.*

CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO



Bianco: Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Sauvignon (max. 50%), Tai, Moscato Giallo. **Rosso e Rosato:** Merlot (dal 60% al 70%), Raboso Piave e/o Veronese (min. 10%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 30%).*

GAMBELLARA



Garganega (min. 80%), Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (max. 20%).*

GARDA



Bianco: Riesling e/o Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Riesling, Riesling Italico, Cortese, Sauvignon. **Rosso e Rosato:** Groppello Gentile, Groppello di S. Stefano, Groppello Mocasina (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Corvina.*

LESSINI DURELLO



Durella (min. 85%).*

LISON-PRAMAGGIORE



Bianco: Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). **Rosso:** Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*

LUGANA



Trebbiano di Soave (min. 90%).*

MERLARA



Bianco: Friulano (dal 50% al 70%), Tai, Malvasia Istriana. **Rosso:** Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%), Marzemino.*

MONTELLO-COLLI ASOLANI



Bianco: Chardonnay (dal 40% al 70%), Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot Bianco e/o Bianchetta (dal 30% al 60%), Pinot Grigio. **Rosso:** Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%), Recantina.*

MONTI LESSINI O LESSINI



Chardonnay (dal 50% al 100%) o Durella (dall'85% al 100%), Pinot Nero, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay (max. 15%), Pinot Nero.*

PIAVE



Bianco: Manzoni Bianco, Tai, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano, Chardonnay, (min. 85%). **Rosso:** Merlot (min. 50%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Piave, Raboso Veronese.*

PROSECCO



Glera (min. 85%), Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (max. 15%).*

LISON-PRAMAGGIORE				Bianco: Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). Rosso: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
LUGANA				Trebbiano di Soave (min. 90%).*
MERLARA				Bianco: Friulano (dal 50% al 70%), Tai, Malvasia Istriana. Rosso: Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%), Marzemino.*
MONTELLO-COLLI ASOLANI				Bianco: Chardonnay (dal 40% al 70%), Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot Bianco e/o Bianchetta (dal 30% al 60%), Pinot Grigio. Rosso: Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%), Recantina.*
MONTI LESSINI O LESSINI				Chardonnay (dal 50% al 100%) o Durella (dall'85% al 100%), Pinot Nero, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay (max. 15%), Pinot Nero.*
PIAVE				Bianco: Manzoni Bianco, Tai, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano, Chardonnay, (min. 85%). Rosso: Merlot (min. 50%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Piave, Raboso Veronese.*
PROSECCO				Glera (min. 85%), Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (max. 15%).*
RIVIERA DEL BRENTA				Bianco: Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay (max. 50%) o Chardonnay (min. 60%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Friulano (max. 40%). Rosso e Rosato: Merlot (max. 50%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 50%).*
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA				Friulano (min. 80%).*
SOAVE				Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
VALDADIGE TERRADEIFORTI O TERRADEIFORTI				Bianco: Pinot Grigio (min. 85%). Rosso: Enantio o Casetta (min. 85%).*
VALPOLICELLA				Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
VALPOLICELLA RIPASSO				Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
VENEZIA				Bianco: Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano e/o Glera (min. 50%), Chardonnay, Pinot Grigio. Rosso e Rosato: Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.*
VICENZA				Bianco: Garganega (min. 50%), Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco, Moscato Bianco e Giallo, Riesling Renano e Italico. Rosso e Rosato: Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Raboso Veronese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere.*
VIGNETI DELLA SERENISSIMA				Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero (min. 85%).*

Campanie









Etna





CAMPANIA



D.O.C.G.

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

D.O.C.

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

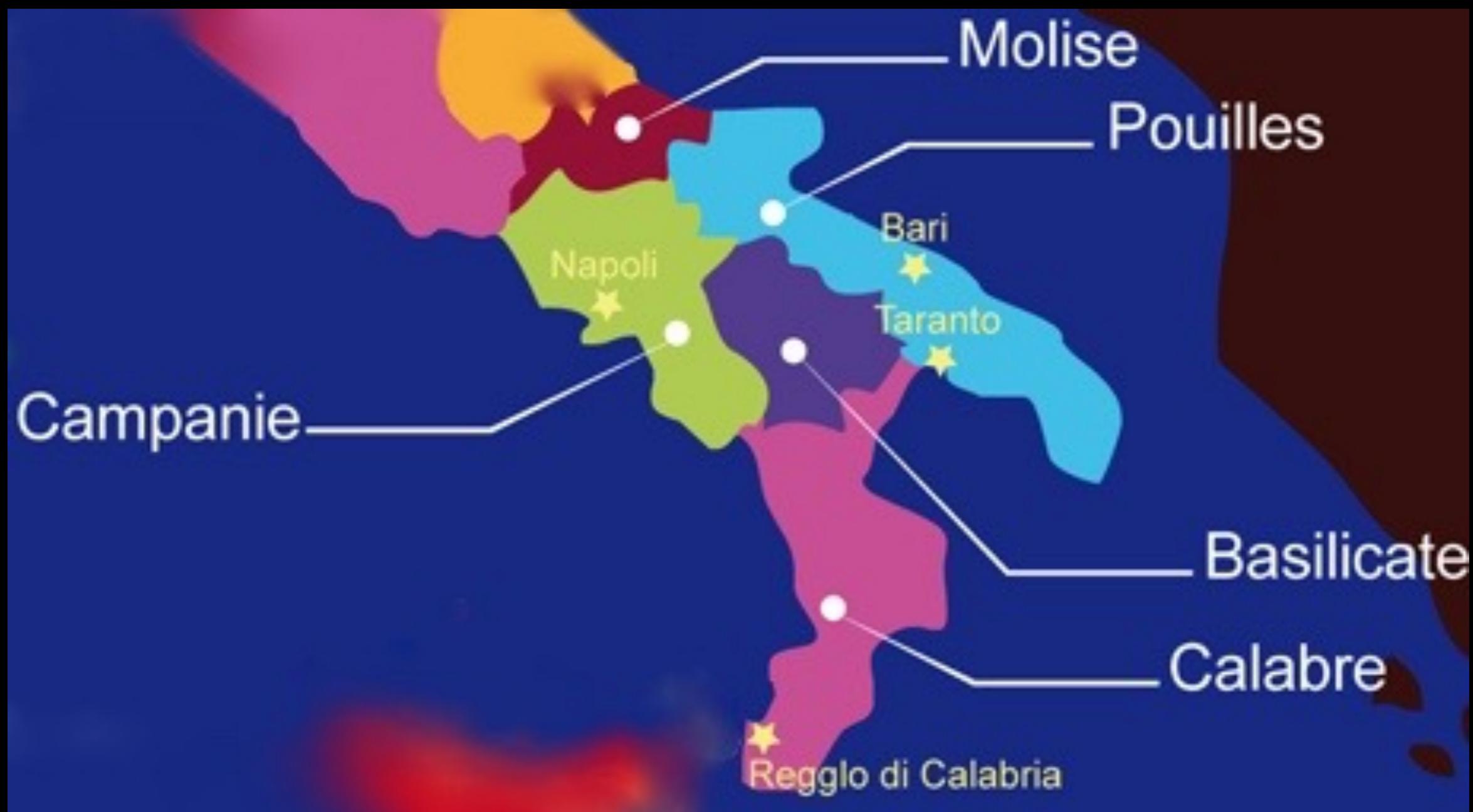


AGLIANICO DEL TABURNO			Aglianico (min. 85%).*		
FIANO DI AVELLINO			Fiano (min. 85%), Greco e/o Coda di Volpe Bianca e/o Trebbiano Toscano (max. 15%).*		
GRECO DI TUFO			Greco (min. 85%), Coda di Volpe Bianca (max. 15%).*		
TAURASI			Aglianico (min. 85%).*		
AVERSA			Asprinio (min. 85%).*		
CAMPI FLEGREI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

Sicile



Basilicate



BASILICATA



D.O.C.G.

5. Aglianico del Vulture Superiore

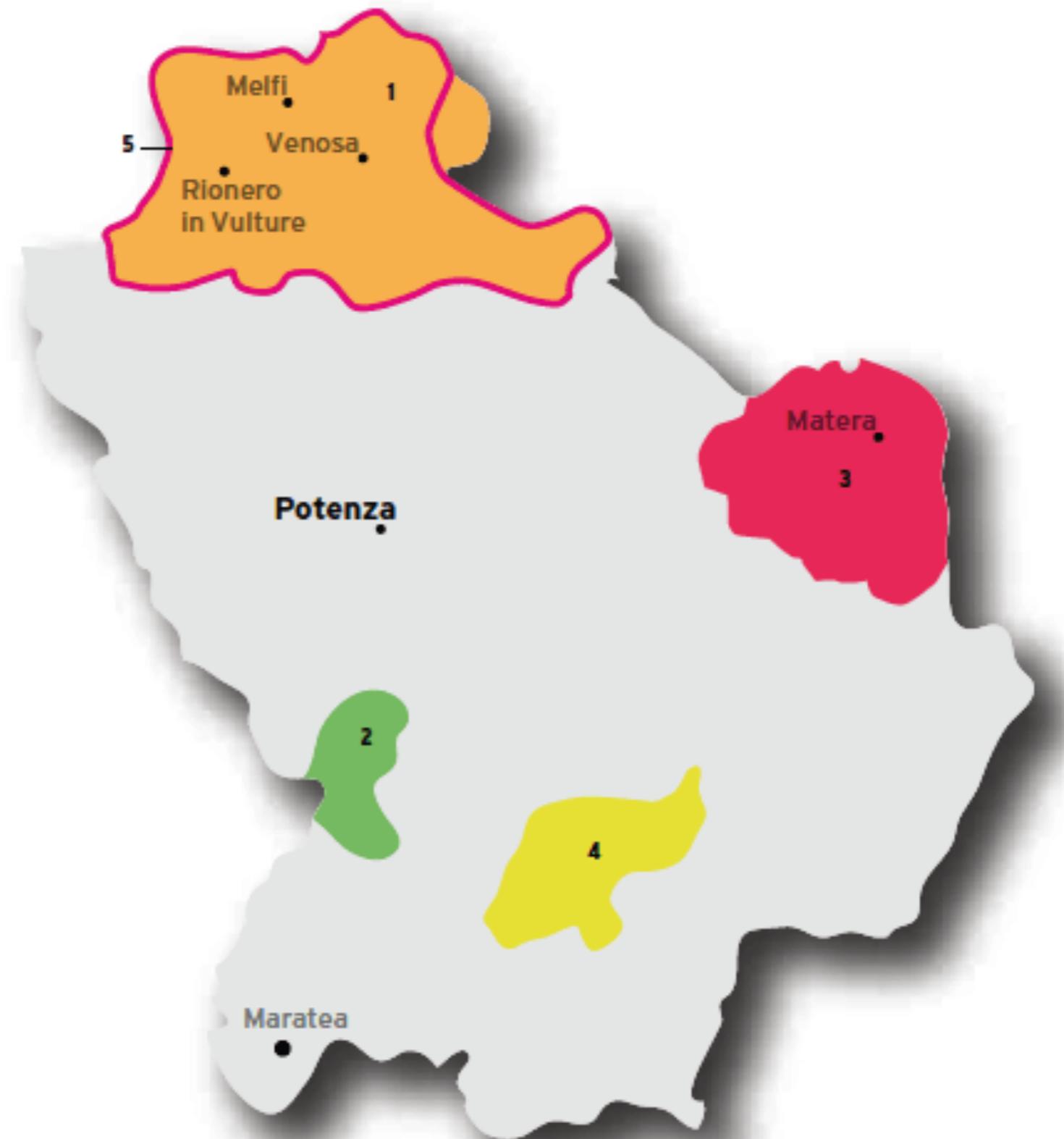
D.O.C.

1. Aglianico del Vulture

2. Terre dell'Alta Valdagri

3. Matera

4. Grottino di Roccanova





Denominazioni

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

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

Vesovo Fiano di Avellino 2015

Vin blanc, 750 ml

Code SAQ : 12555863 Code CUP : 08019873014528

ITALIE
Campanie

APPELATION D'ORIGINE Fiano di Avellino

PRODUCTEUR Vesovo

DEGRÉ D'ALCOOL 12,5 %



Clin d'œil au célèbre volcan jadis nommé « Vesovo », ce domaine homonyme souligne ainsi le lien naturel qui s'est tissé entre les éruptions et le terroir unique ainsi fécondé au fil du temps. Le sol pauvre, mais d'une imposante richesse minérale, signe des vins qui mystifient par leur finesse et leur élégance.

Empreint de fraîcheur et de jeunesse, ce fiano s'exprime à travers des accents d'huile d'olive, d'agrumes et des notes florales. Un coup de cœur instantané qui vous transportera au sud de la péninsule italienne, source d'inépuisables découvertes.



20,30 \$

Quantité disponible en ligne : 13

1

AJOUTER AU PANIER

Options de livraison [Détails](#)

 Livraison en succursale **GRATUITE** à l'achat de 75 \$ ou plus.

 Livraison à domicile pour 12 \$ par commande.

Disponibilité en succursale

[VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE](#)

Ajouter à mes favoris 

Accords suggérés

Infos détaillées

Infos dégustation

PAYS Italie

RÉGION Campanie

APPELATION D'ORIGINE Fiano di Avellino

DÉSIGNATION RÉGLEMENTÉE Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)

PRODUCTEUR Vesovo

[Tous les produits de ce producteur](#)

CÉPAGE(S) Fiano 100 %

COULEUR Blanc

FORMAT 750 ml

DEGRÉ D'ALCOOL 12,5 %

TAUX DE SUCRE 4,1 g/L

TYPE DE BOUCHON Liège

CELLIER

Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente

QUANTITÉ
LIMITÉE

[VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE](#)

À DÉCOUVRIR AUSSI

Mastroberardino
Lacryma Christi del
Ves ... 2015
Vin blanc



Vesevo Fiano di Avellino 2015

Vin blanc, 750 ml

Code SAQ : 12555863 Code CUP : 08019873014528

ITALIE
Campanie

APPELATION D'ORIGINE Fiano di Avellino

PRODUCTEUR Vesevo

DEGRÉ D'ALCOOL 12,5 %



Clin d'œil au célèbre volcan jadis nommé « Vesevo », ce domaine homonyme souligne ainsi le lien naturel qui s'est tissé entre les éruptions et le terroir unique ainsi fécondé au fil du temps. Le sol pauvre, mais d'une imposante richesse minérale, signe des vins qui mystifient par leur finesse et leur élégance.

Empreint de fraîcheur et de jeunesse, ce fiano s'exprime à travers des accents d'huile d'olive, d'agrumes et des notes florales. Un coup de cœur instantané qui vous transportera au sud de la péninsule italienne, source d'inépuisables découvertes.



20,30 \$

Quantité disponible en ligne : 13

1

AJOUTER AU PANIER

Options de livraison [Détails](#)

Livraison en succursale **GRATUITE** à l'achat de 75 \$ ou plus.

Livraison à domicile pour 12 \$ par commande.

Disponibilité en succursale

[VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE](#)

[Ajouter à mes favoris](#)

Accords suggérés

Infos détaillées

Infos dégustation

Millésime dégusté : 2013

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin exhibant une couleur jaune paille plutôt intense. Nez fin où dominent des notes fruitées, florales et végétales. Laissez-vous charmer par ce blanc démontrant une très grande fraîcheur. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des flaveurs d'huile d'olive, d'agrumes, de cire d'abeille et de fleurs blanches. Il offre une bouche ample qui perdure dans une finale persistante.

FAMILLE DE VIN

Sec, moyennement corsé et fruité

POTENTIEL DE GARDE



Prêt à boire.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

De : 10°C

À : 12°C

CELLIER

Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente

QUANTITÉ
LIMITÉE

[VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE](#)

À DÉCOUVRIR AUSSI

Mastroberardino
Lacryma Christi del
Ves ... 2015





Vesovo Fiano di Avellino 2015

Vin blanc, 750 ml

Code SAQ : 12555863 Code CUP : 08019873014528

ITALIE

Campanie

APPELATION D'ORIGINE Fiano di Avellino

PRODUCTEUR Vesovo

DEGRÉ D'ALCOOL 12,5 %



Clin d'œil au célèbre volcan jadis nommé « Vesovo », ce domaine homonyme souligne ainsi le lien naturel qui s'est tissé entre les éruptions et le terroir unique ainsi fécondé au fil du temps. Le sol pauvre, mais d'une imposante richesse minérale, signe des vins qui mystifient par leur finesse et leur élégance.

Empreint de fraîcheur et de jeunesse, ce fiano s'exprime à travers des accents d'huile d'olive, d'agrumes et des notes florales. Un coup de cœur instantané qui vous transportera au sud de la péninsule italienne, source d'inépuisables découvertes.



Accords suggérés

Infos détaillées

Infos dégustation



Brochettes de fruits de mer



Bouchées de pommes et de poires au jambon fumé

20,30 \$

Quantité disponible en ligne : 13

1

AJOUTER AU PANIER

Options de livraison [Détails](#)

Livraison en succursale **GRATUITE** à l'achat de 75 \$ ou plus.

Livraison à domicile pour 12 \$ par commande.

Disponibilité en succursale

VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE

Ajouter à mes favoris

CELLIER

Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente

QUANTITÉ
LIMITÉE

VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE

Mastroberardino Lacryma Christi del Vesuvio 2015

Vin rouge, 750 ml

Code SAQ : 00972869 Code CUP : 08017015214157

ITALIE
Campanie

APPELLATION D'ORIGINE Vesuvio

PRODUCTEUR Mastroberardino SPA

DEGRÉ D'ALCOOL 12,5 %

L'appellation vient d'une légende voulant que Dieu ait pleuré en constatant que Lucifer avait volé un bout de paradis. Les « larmes du Christ » auraient permis à la vigne de pousser près du Vésuve.



24,20 \$

Quantité disponible en ligne : 36

1

 AJOUTER AU PANIER

Options de livraison [Détails](#) 

 Livraison en succursale **GRATUITE** à l'achat de 75 \$ ou plus.

 Livraison à domicile pour 12 \$ par commande.

Disponibilité en succursale

[VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE](#) 

[Ajouter à mes favoris](#) 

Accords suggérés

Infos détaillées

Infos dégustation

PAYS Italie

RÉGION Campanie

APPELLATION D'ORIGINE Vesuvio

DÉSIGNATION RÉGLEMENTÉE Denominazione Origine Contr. Italie

PRODUCTEUR Mastroberardino SPA

[Tous les produits de ce producteur](#)

CÉPAGE(S) Piedirosso 100 %

COULEUR Rouge

FORMAT 750 ml

DEGRÉ D'ALCOOL 12,5 %

TAUX DE SUCRE 2.8 g/L

TYPE DE BOUCHON Liège

TYPE DE CONTENANT Contenant de verre coloré

CELLIER

Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente



[VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE](#) 

À DÉCOUVRIR AUSSI

Cantina del
Taburno Fidelis
2011



Mastroberardino Lacryma Christi del Vesuvio 2015

Vin rouge, 750 ml

Code SAQ : 00972869 Code CUP : 08017015214157

ITALIE
Campanie

APPELATION D'ORIGINE Vesuvio

PRODUCTEUR Mastroberardino SPA

DEGRÉ D'ALCOOL 12,5 %

L'appellation vient d'une légende voulant que Dieu ait pleuré en constatant que Lucifer avait volé un bout de paradis. Les « larmes du Christ » auraient permis à la vigne de pousser près du Vésuve.



24,20 \$

Quantité disponible en ligne : 36

1

 AJOUTER AU PANIER

Options de livraison [Détails](#)



Livraison en succursale **GRATUITE**
à l'achat de 75 \$ ou plus.



Livraison à domicile pour 12 \$ par
commande.

Disponibilité en succursale

[VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE](#)

[Ajouter à mes favoris](#) 

Accords suggérés

Infos détaillées

Infos dégustation

Millésime dégusté : 2003

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rouge violacé plutôt intense. Nez assez puissant exhalant de subtils arômes de fruits rouges, de fruits cuits, d'épices et de chêne. Découvrez ce rouge possédant une acidité rafraîchissante et muni de tannins fermes. Il offre une bouche ample qui s'estompe dans une finale assez soutenue.

FAMILLE DE VIN

Sec, moyennement corsé et fruité

POTENTIEL DE GARDE

 À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

De : 16°C À : 17°C

PARTICULARITÉ DE SERVICE

Mettre en carafe avant de servir

CELLIER

Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente

QUANTITÉ
LIMITÉE

[VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE](#) 

À DÉCOUVRIR AUSSI

Cantina del
Taburno Fidelis
2011





[Succursales](#) [SAQ Inspire](#) [Nous joindre](#) [English](#)

[Mon compte](#) [S'inscrire](#)

[0 article](#) [Commander](#)

SAQ

[PRODUITS](#) [CONSEILS ET ACCORDS](#) [À PROPOS](#)

[Accueil](#) | [Fiche produit](#)

[Retour aux résultats](#)

[Précédent](#) [Suivant](#)

Mastroberardino Lacryma Christi del Vesuvio 2015

Vin rouge, 750 ml

Code SAQ : 00972869 Code CUP : 08017015214157

ITALIE
Campanie

APPELLATION D'ORIGINE Vesuvio

PRODUCTEUR Mastroberardino SPA

DEGRÉ D'ALCOOL 12,5 %

L'appellation vient d'une légende voulant que Dieu ait pleuré en constatant que Lucifer avait volé un bout de paradis. Les « larmes du Christ » auraient permis à la vigne de pousser près du Vésuve.



24,20 \$

Quantité disponible en ligne : 36

1

[AJOUTER AU PANIER](#)

Options de livraison [Détails](#)

 Livraison en succursale **GRATUITE** à l'achat de **75 \$** ou plus.

 Livraison à domicile pour **12 \$** par commande.

Disponibilité en succursale

[VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE](#)

[Ajouter à mes favoris](#) 

Accords suggérés

Infos détaillées

Infos dégustation



Boulette de dinde de Tranchepain



Boeuf à l'espagnole au sofrito

CELLIER

Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente



[VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE](#) 

Grifalco della Lucania Gricos 2013

Vin rouge, 750 ml

Code SAQ : 12555927 Code CUP : 08033673751117

ITALIE

Basilicate

APPELATION D'ORIGINE Aglianico del Vulture

PRODUCTEUR Fabricio et Lorenzo Piccin

DEGRÉ D'ALCOOL 13,5 %

Issue de l'agriculture biologique, cette cuvée aux parfums envoûtants n'accueille que des levures indigènes (naturellement présentes) pendant son élaboration. Un élevage délicat lui est prodigué, alors que la moitié de la cuvée seulement séjournera dans des foudres de chêne de Slavonie, pendant 12 mois. Un rouge d'une grande définition aromatique où se côtoient des flaveurs de graphite, de bois, de cassis et de réglisse, dans une bouche serrée et ample.



20,45 \$

Quantité disponible en ligne : 24

1

AJOUTER AU PANIER

Options de livraison [Détails](#)

 Livraison en succursale **GRATUITE** à l'achat de **75 \$ ou plus**.

 Livraison à domicile pour 12 \$ par commande.

Disponibilité en succursale

VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE

[Ajouter à mes favoris](#) 

Accords suggérés

Infos détaillées

Infos dégustation

PAYS Italie

RÉGION Basilicate

APPELATION D'ORIGINE Aglianico del Vulture

DÉSIGNATION RÉGLEMENTÉE Denominazione Origine Contr. Italie

PRODUCTEUR Fabricio et Lorenzo Piccin

CÉPAGE(S) Aglianico 100 %

COULEUR Rouge

FORMAT 750 ml

DEGRÉ D'ALCOOL 13,5 %

TAUX DE SUCRE 1.6 g/L

TYPE DE BOUCHON Liège

TYPE DE CONTENANT Contenant de verre coloré

Les informations ci-dessus correspondent aux plus récentes données disponibles. Elles peuvent donc varier en fonction des lots disponibles en succursale.

CELLIER

Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente



VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE 

À DÉCOUVRIR AUSSI

**D'Angelo Aglianico
del Vulture 2012**

Vin rouge
Italie, 750 ml



Grifalco della Lucania Gricos 2013

Vin rouge, 750 ml

Code SAQ : 12555927 Code CUP : 08033673751117

ITALIE

Basilicate

APPELATION D'ORIGINE Aglianico del Vulture

PRODUCTEUR Fabricio et Lorenzo Piccin

DEGRÉ D'ALCOOL 13,5 %

Issue de l'agriculture biologique, cette cuvée aux parfums envoûtants n'accueille que des levures indigènes (naturellement présentes) pendant son élaboration. Un élevage délicat lui est prodigué, alors que la moitié de la cuvée seulement séjournera dans des foudres de chêne de Slavonie, pendant 12 mois. Un rouge d'une grande définition aromatique où se côtoient des flaveurs de graphite, de bois, de cassis et de réglisse, dans une bouche serrée et ample.



20,45 \$

Quantité disponible en ligne : 24

1

AJOUTER AU PANIER

Options de livraison [Détails](#)

Livraison en succursale **GRATUITE** à l'achat de 75 \$ ou plus.

Livraison à domicile pour 12 \$ par commande.

Disponibilité en succursale

VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE

Ajouter à mes favoris

Accords suggérés

Infos détaillées

Infos dégustation

Millésime dégusté : 2011

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin exhibant une couleur grenat foncé. Nez dégageant des notes fruitées, boisées, végétales et minérales. Faites la découverte de ce rouge démontrant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins serrés. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, des flaveurs de graphite, de bois, de cassis et de réglisse. Il révèle une texture ample qui perdure dans une finale persistante.

FAMILLE DE VIN

Sec, corsé et boisé

POTENTIEL DE GARDE



À boire ou à garder 9 ans suivant le millésime.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

De : 16°C

À : 17°C

OBSERVATIONS

CELLIER

Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente



VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE

À DÉCOUVRIR AUSSI

D'Angelo Aglianico
del Vulture 2012

Vin rouge
Italie, 750 ml



[Accueil](#) | [Fiche produit](#)
 [Partager](#)  [Imprimer](#) 
RÉCOLTE HEBDOMADAIRE
EN QUANTITÉ LIMITÉE
Grifalco della Lucania Gricos 2013
Vin rouge, 750 ml

Code SAQ : 12555927 Code CUP : 08033673751117

ITALIE
Basilicate
APPELATION D'ORIGINE Aglianico del Vulture

PRODUCTEUR Fabricio et Lorenzo Piccin

DEGRÉ D'ALCOOL 13,5 %

Issue de l'agriculture biologique, cette cuvée aux parfums envoûtants n'accueille que des levures indigènes (naturellement présentes) pendant son élaboration. Un élevage délicat lui est prodigué, alors que la moitié de la cuvée seulement séjournera dans des foudres de chêne de Slavonie, pendant 12 mois. Un rouge d'une grande définition aromatique où se côtoient des saveurs de graphite, de bois, de cassis et de réglisse, dans une bouche serrée et ample.


20,45 \$
Quantité disponible en ligne : 24

1

 [AJOUTER AU PANIER](#)
Options de livraison [Détails](#)
 Livraison en succursale **GRATUITE** à l'achat de 75 \$ ou plus.

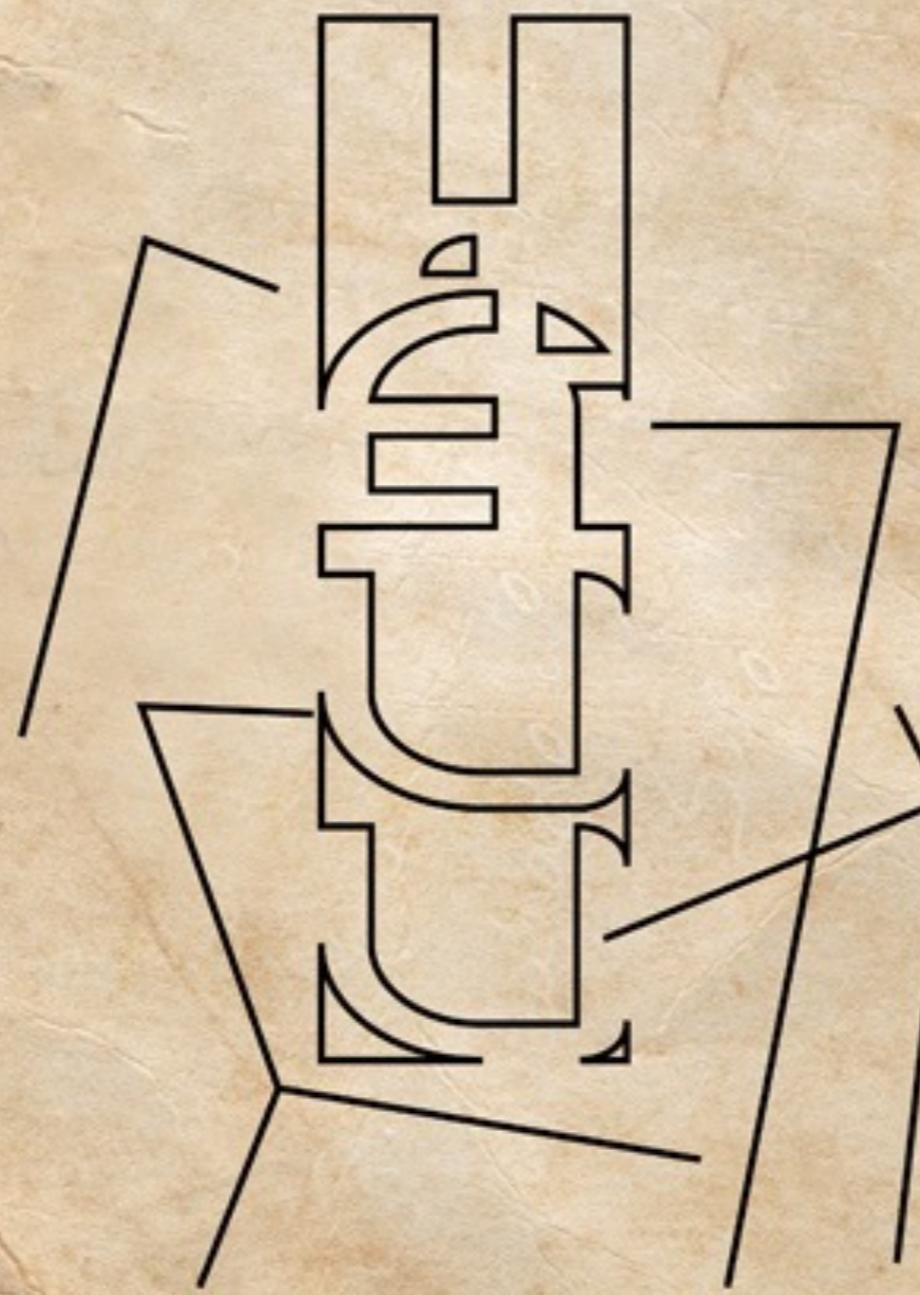
 Livraison à domicile pour 12 \$ par commande.

Disponibilité en succursale
[VOIR LES QUANTITÉS EN SUCCURSALE](#)
[Ajouter à mes favoris](#) 
Accords suggérés
Infos détaillées
Infos dégustation

Brochettes de boeuf aux champignons

Bavette de boeuf et poivrons rouges confits
CELLIER
**Plus de 100 trouvailles
de la semaine en prévente**
**QUANTITÉ
LIMITÉE**
[VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE](#) 

ÉCOLE IN **VINO** VERITAS



Merci de votre attention!