

Laval, le 23 novembre 2016, Conférence **Campanie**



ÉCOLE  
IN VINO  
VERITAS









EXPOSITIONS ET COLLECTIONS

ÉDUCATION ET ART-THÉRAPIE

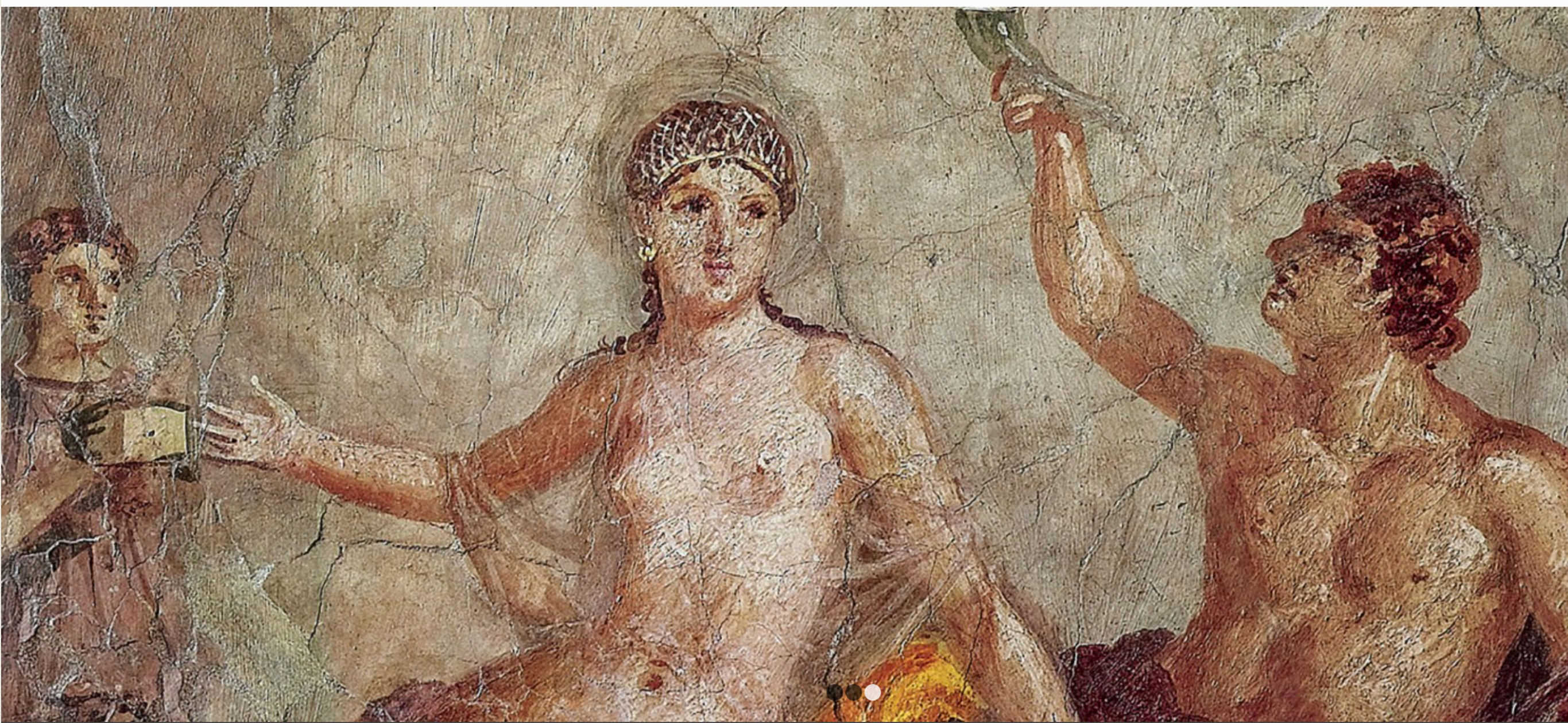
CALENDRIER CULTUREL

CONCERTS ET SALLE BOURGIE

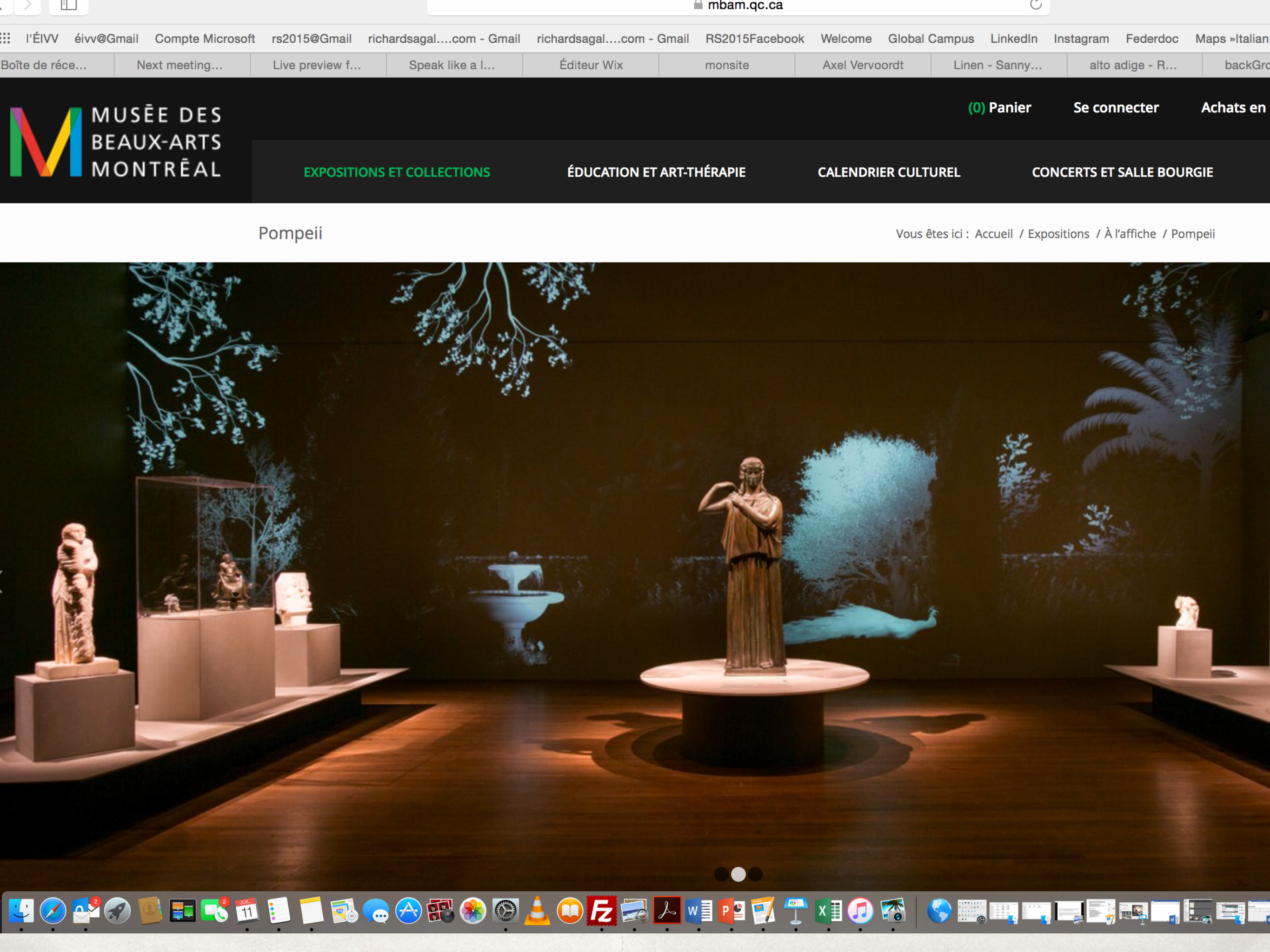
DEVENIR VIP E

## Pompeii

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









## Pompeii

Vous êtes ici : [Accueil](#) / [Expositions](#) / [À l'affiche](#) / [Pompeii](#)

« 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  
**aaawe 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](http://www.wine-economists.org)

université BORDEAUX KEDGE BUSINESS SCHOOL INSEEC MSc & MBA RÉGION AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES







# **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](http://www.wine-economics.org)



Retour sur la dernière  
conférence:





# les Vins du Trentin-Haut Adige Italie



ÉCOLE  
INVINO  
VERITAS



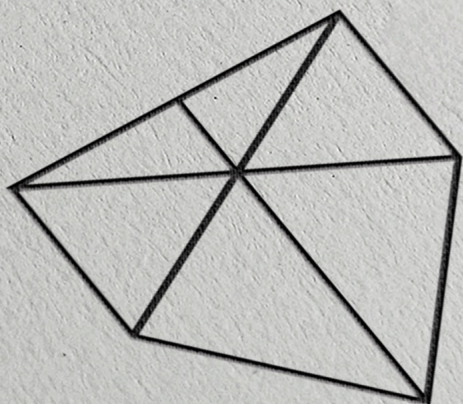


WEIN

VINO

WINE





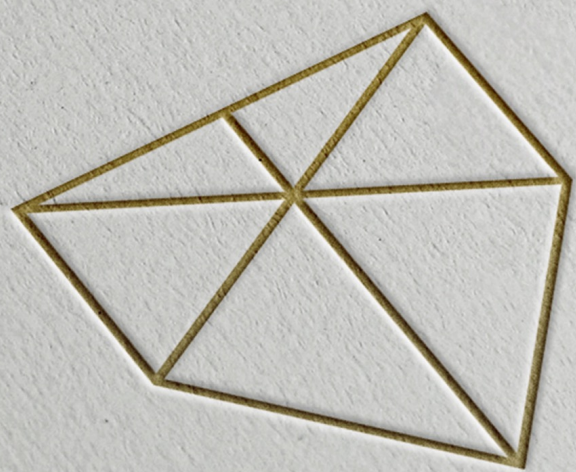
AIMM

Académie Internationale de Majordome de Montréal



ÉCOLE  
INVINO  
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*





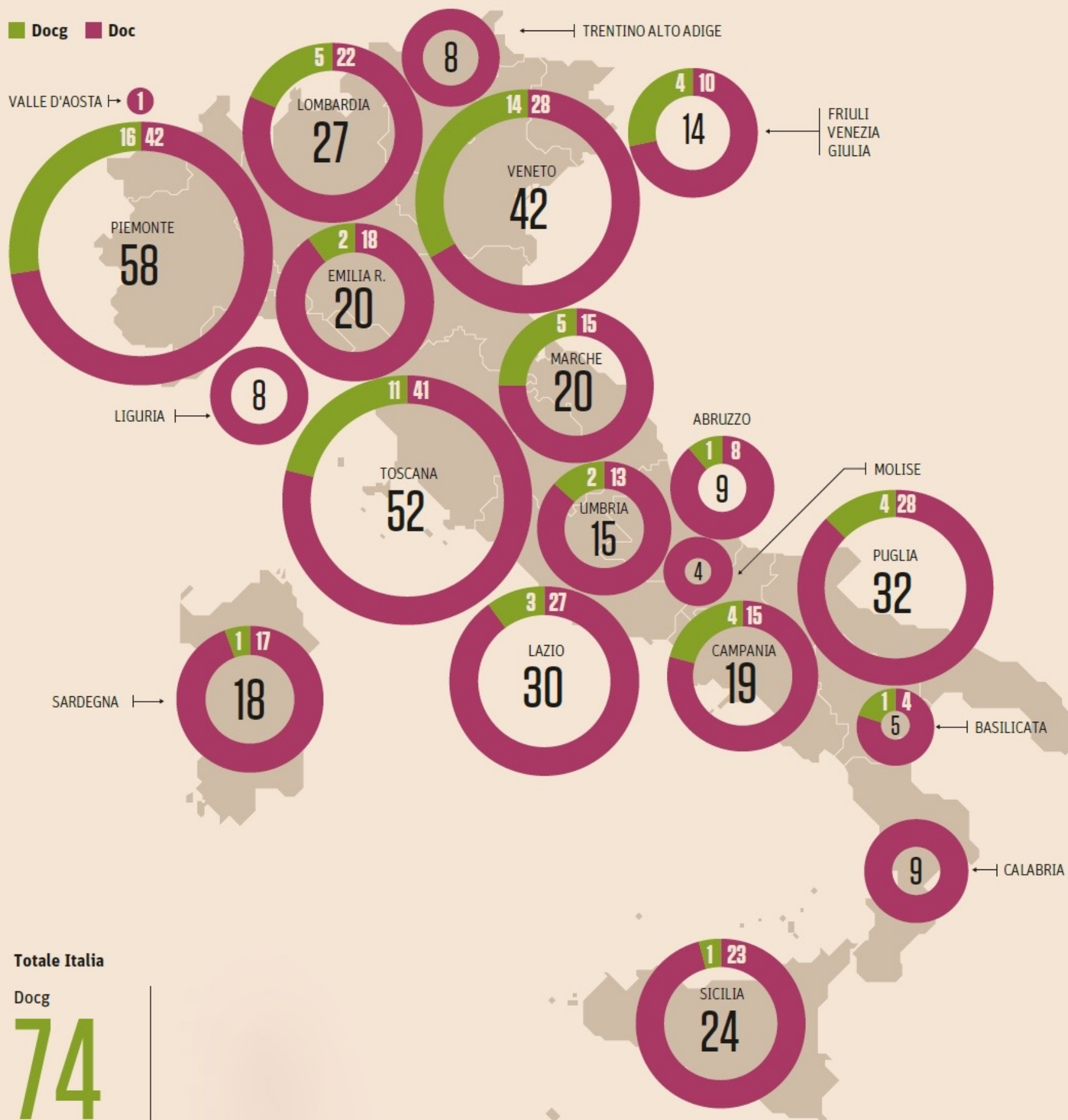






# La varietà del vigneto Italia

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					<b>Bianco:</b> Erbaluce (100%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nebbiolo e/o Barbera e/o Uva Rara e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%).*
CAREMA					Nebbiolo (min. 85%).*
COLLINE NOVARESI					<b>Bianco:</b> Erbaluce (100%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nebbiolo (min. 85%), Barbera, Uva Rara, Vespolina, Croatina.*
COLLINE SALUZZESI					<b>Rosso e Rosato:</b> Barbera e/o Chatus e/o Nebbiolo e/o Pelaverga (min. 60%), Quagliano.*
COLLINA TORINESE					Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), Bonarda, Malvasia di Schierano, Pelaverga.*
COSTE DELLA SESIA					<b>Bianco:</b> Erbaluce (100%). <b>Rosso e Rosato:</b> Nebbiolo e/o Barbera (min. 50%), Bonarda, Croatina, Vespolina.*
FARA					Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina e/o Uva Rara (dal 30% al 50%).*
FREISA DI CHIERI					Freisa (min. 90%).*
LESSONA					Nebbiolo (min. 85%).*
PINEROLESE					<b>Rosso e Rosato:</b> Barbera e/o Bonarda e/o Nebbiolo e/o Neretto (min. 50%), Dolcetto, Doux d'Henry o Avana (min. 30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%).*
SIZZANO		Bianco	Rosato	Spumante e/o Frizzante	Nebbiolo (dal 50% al 70%), Vespolina ed Uva Rara (dal 30% al 50%).*
VALSUSA					Avana e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta (min. 60%).*
VALLI OSSOLANE					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 60%). <b>Rosso:</b> Nebbiolo e/o Croatina e/o Merlot (min. 60%).*



# PIEMONTE "IL MONFERRATO"

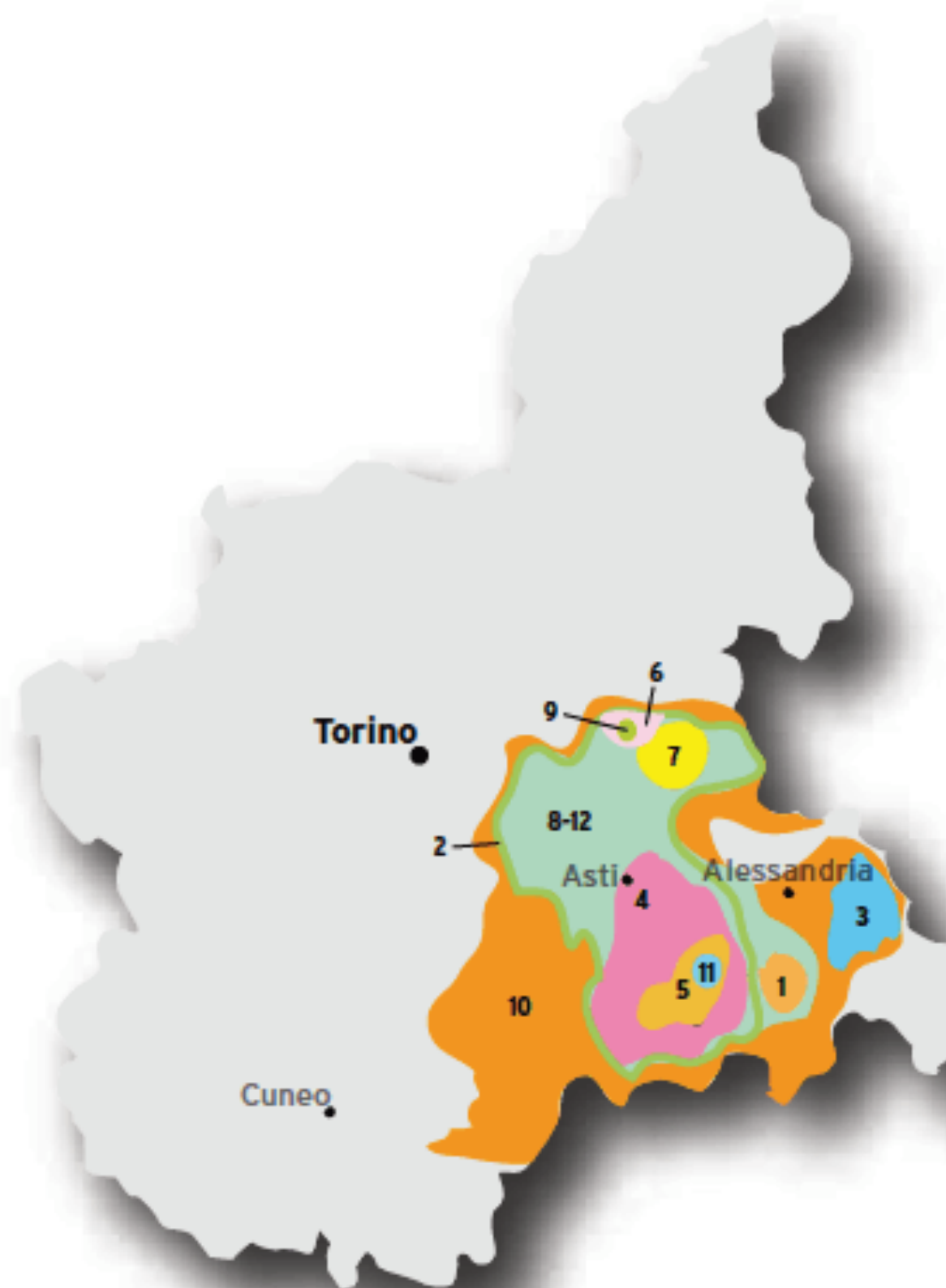


## D.O.C.G.























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. Gabilano
7. Grignolino del Monferrato Casalese
8. Monferrato
9. Rubino di Cantavenna
10. Piemonte  
*(nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo)*
11. Strevi
12. Barbera del Monferrato





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

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



# PIEMONTE "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	Bianco	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					<b>Rosso e Rosato:</b> Nebbiolo (min. 85%), Freisa e/o Barbera e/o Bonarda (max. 15%).*
DOLCETTO D'ASTI					Dolcetto (100%).
FREISA D'ASTI					Freisa (100%).
GRIGNOLINO D'ASTI					Grignolino (min. 90%), Freisa (max. 10%).*
LOAZZOLO					Moscato Bianco (100%).
MALVASIA DI CASORZO D'ASTI					<b>Rosso e Rosato:</b> Malvasia di Casorzo (min. 90%).*
MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO					Malvasia di Schierano o Malvasia Nera Lunga (dall'85% al 100%), Freisa (max.15%).*
CISTERNA D'ASTI					Croatina (min. 80%).*
TERRE ALFIERI					<b>Bianco:</b> Arneis (min. 85%). <b>Rosso:</b> Nebbiolo (min. 85%).*
CALOSSO					Gamba Rossa (min. 90%).*







# PIEMONTE "LE LANGHE"

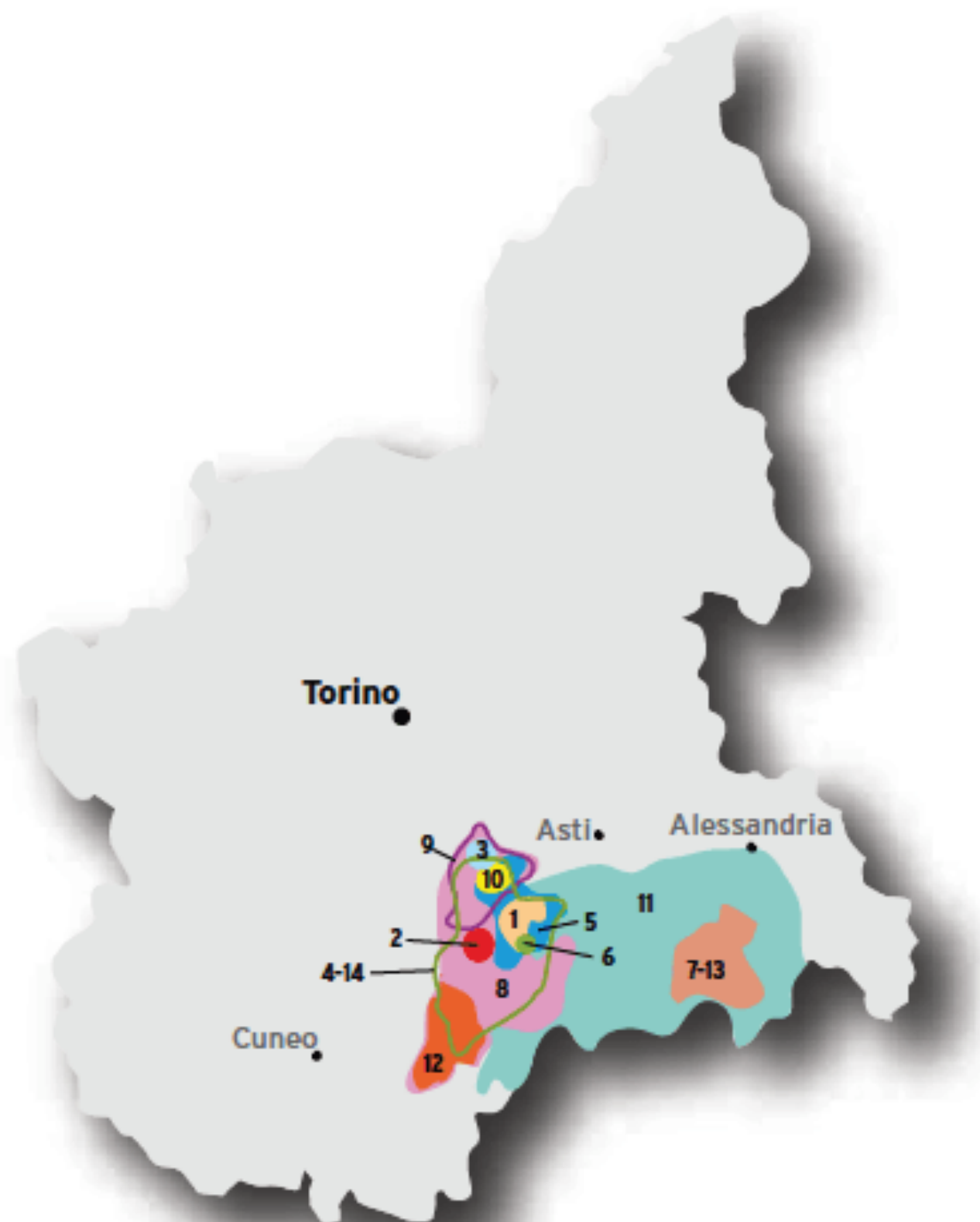


## D.O.C.G.


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

## D.O.C.

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





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

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







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

## BARBERA D'ASTI DOCG PRODUCTION AREA AND SUBZONES



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, Belveglio, Bruno, Calamandrona, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calce, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Moasca, Monbanazzo, Monbercelli, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafea, San Marzano Oliveto, Vaglio Serra, and Vinchio; \*\*a single vineyard name on the label

- 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"



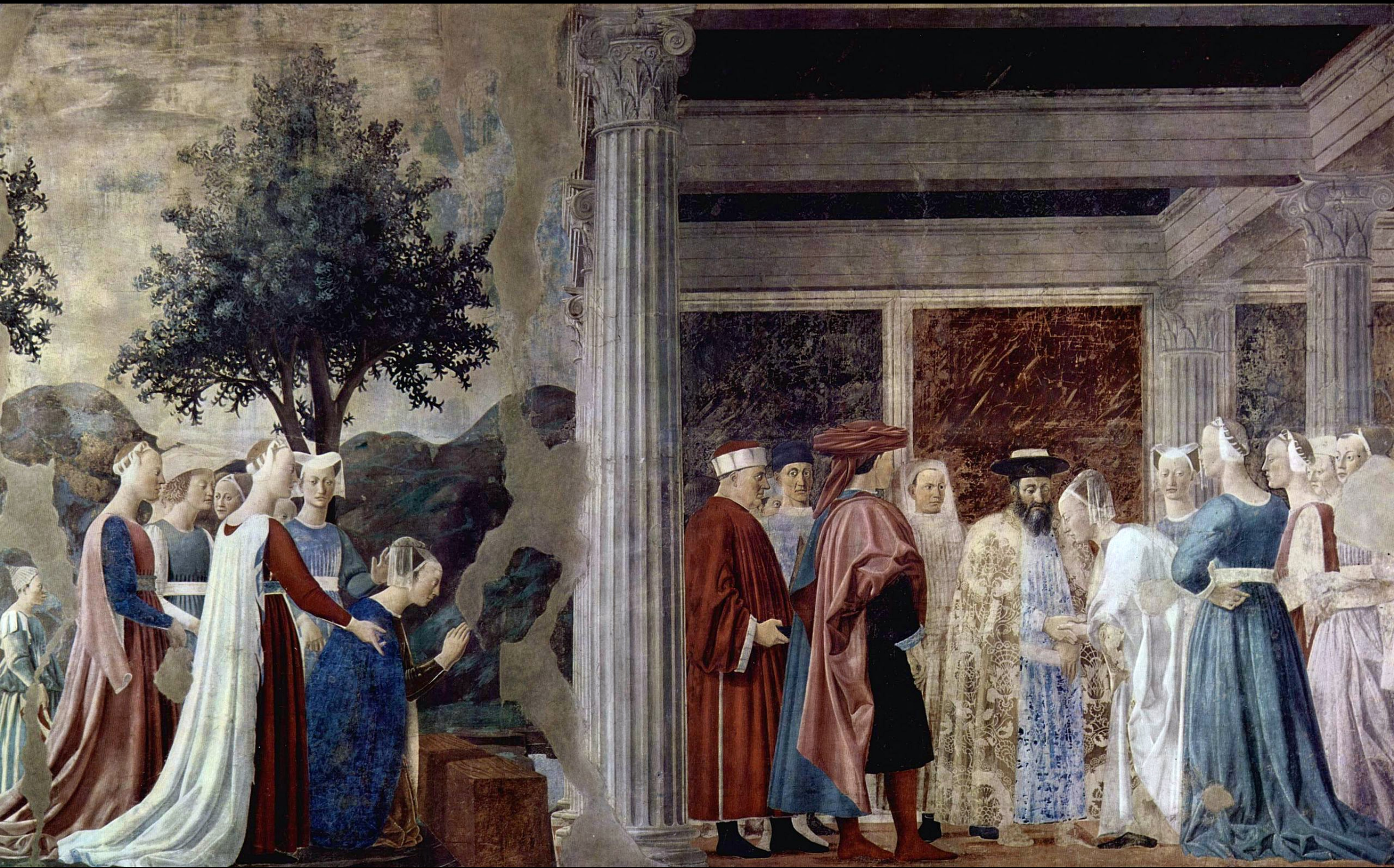
# Toscane















« 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)

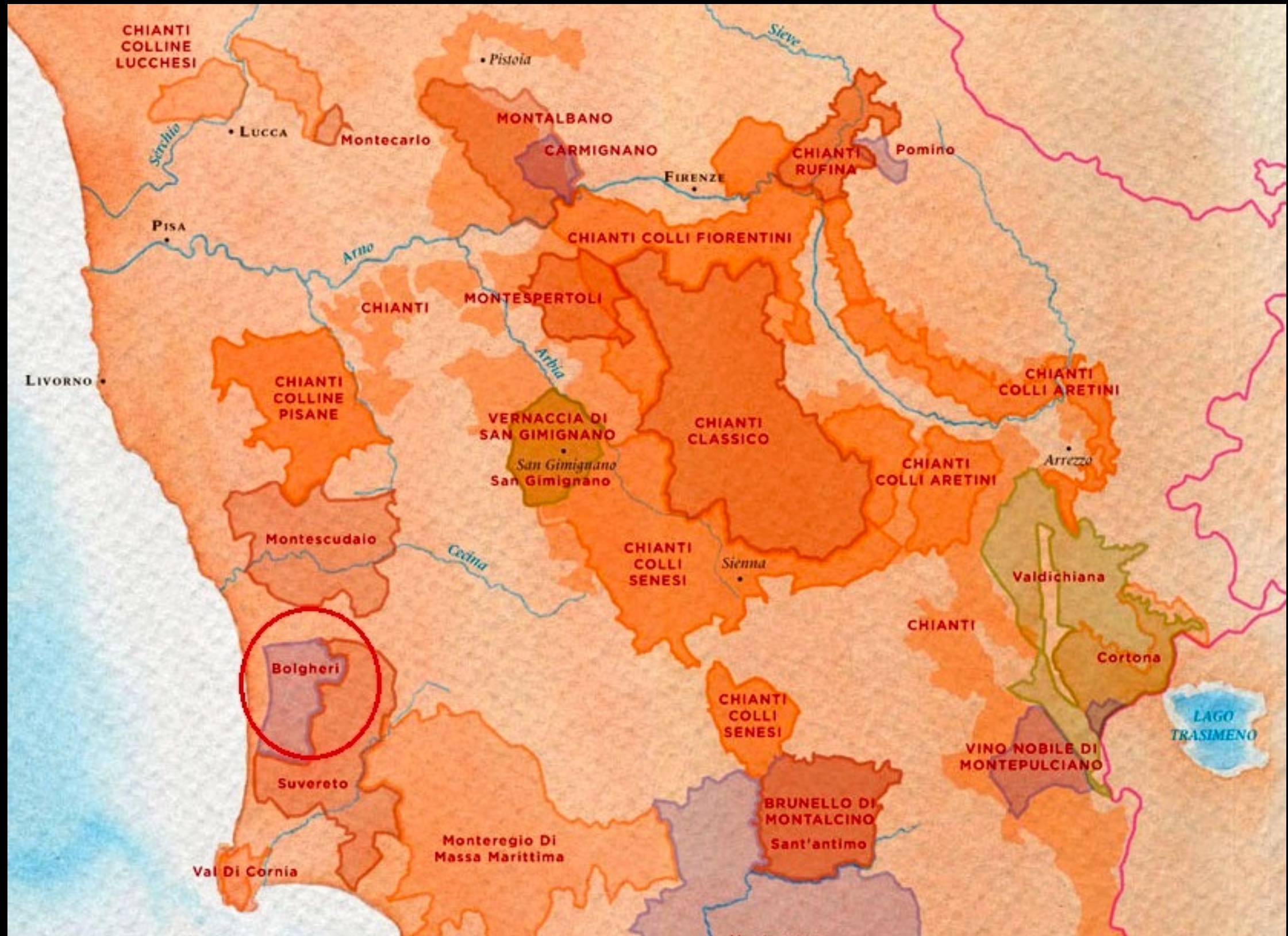




In Vino Sanitas!



# Bolgheri







SASSICAIA

(CABERNET SAUVIGNON)

1968

TENUTA SAN GUIDO

BOLGHERI

IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE ALL'ORIGINE  
PRODUCE OF ITALY

VINO A GRADI ALCOL 13,5

CONT. NETTO 0,75











# TOSCANA "IL CUORE ANTICO"

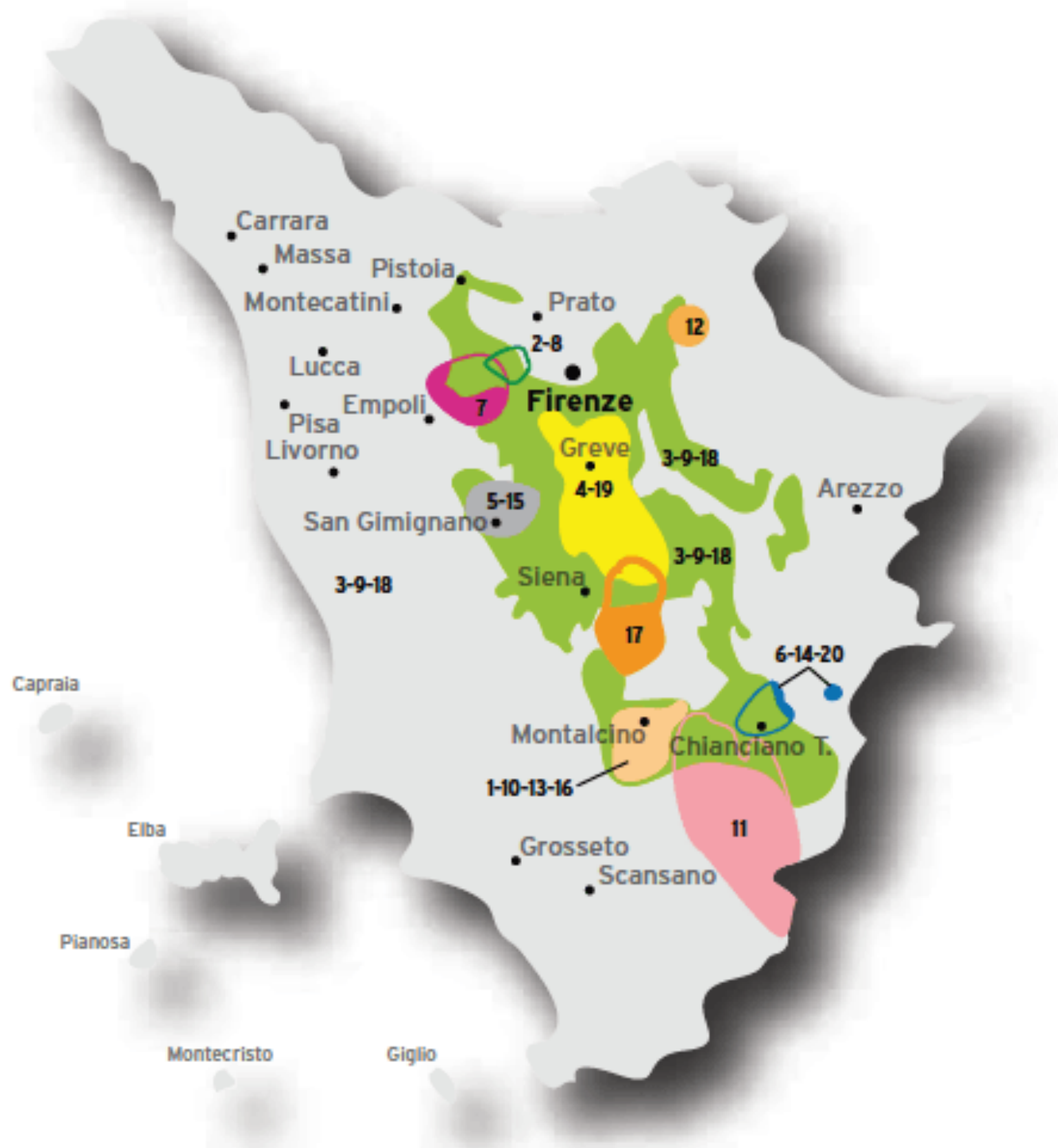


## D.O.C.G.




























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

## D.O.C.



















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





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



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

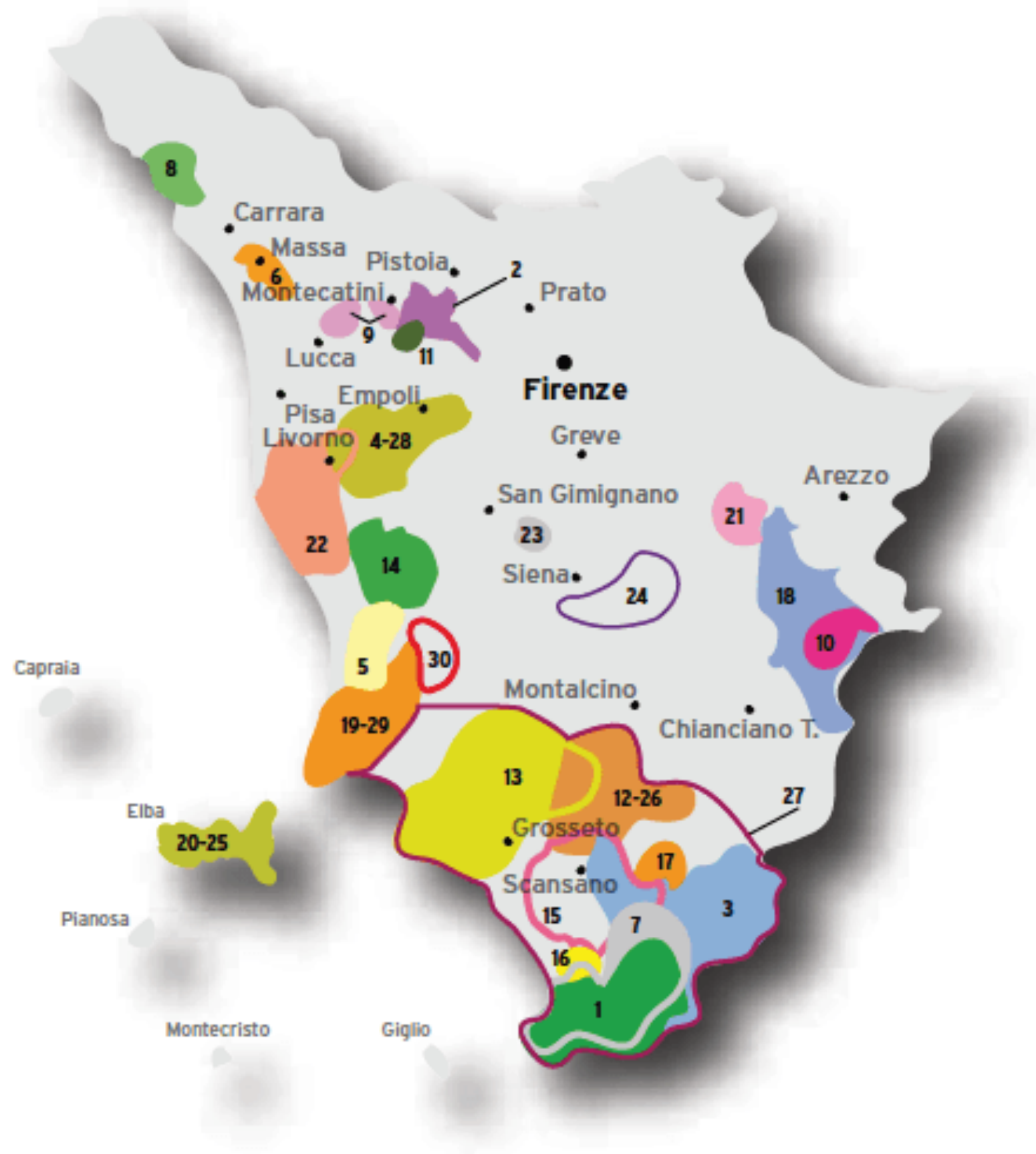


## D.O.C.G.




































- 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					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 70%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 35%), Canaiolo Nero (min. 20%).*
BIANCO DI PITIGLIANO					Trebbiano Toscano (dal 40% al 100%), Greco e/o Malvasia Bianca Lunga e/o Verdello e/o Grechetto e/o Ansonica e/o Viognier e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Pinot Bianco e/o Riesling Italico (max. 60%).*
SAN TORPÈ					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%), Chardonnay, Sauvignon, Vermentino o Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga, (max. 100%). <b>Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%).*
BOLGHERI					<b>Bianco:</b> Vermentino (max. 70%), Sauvignon (max. 40%), Trebbiano Toscano (max. 40%). <b>Rosso e Rosato:</b> Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Cabernet Franc (da 0 a 100%), Syrah e/o Sangiovese (max. 50%).*
CANDIA DEI COLLI APUANI					<b>Bianco:</b> Vermentino (min. 70%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (dal 60% all'80%), Merlot (max. 20%), Vermentino Nero, Barsaglina.*
CAPALBIO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (min. 50%) o Vermentino (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%) o Cabernet Sauvignon (min. 85%).*
COLLI DI LUNI					<b>Bianco:</b> Vermentino (min. 35%), Trebbiano Toscano (dal 25% al 40%), Albarola. <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 50%).*
COLLINE LUCCHESI					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 40% all'80%), Greco e/o Grechetto e/o Vermentino e/o Malvasia del Chianti e/o Chardonnay e/o Sauvignon (dal 10% al 60%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 45% all'80%), Canaiolo e/o Ciliegiolo e/o Merlot e/o Syrah (dal 10% al 50%).*
CORTONA					<b>Bianco:</b> Chardonnay, Grechetto, Sauvignon (min. 85%) o Trebbiano Toscano e/o Grechetto e/o Malvasia Bianca (min. 70%). <b>Rosso:</b> Syrah (dal 50% al 60%), Merlot (dal 10% al 20%), Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
MONTECARLO					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano (dal 30% al 60%), Sémillon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne (dal 40% al 70%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (dal 50% al 75), Canaiolo Nero e/o Merlot e/o Syrah (dal 15% al 40%), 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					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 40%) o Malvasia Bianca e/o Grechetto Bianco e/o Trebbiano Toscano (min. 70%). <b>Rosato:</b> Sangiovese e/o Ciliegiolo (min. 60%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 70%).*
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA					<b>Bianco:</b> Trebbiano Toscano e/o Vermentino (min. 50%), Viognier. <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (min. 50%).*



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













# VENETO



## D.O.C.G.

































1. Recioto di Soave
8. Colli di Conegliano
18. Conegliano  
Valdobbiadene Prosecco
24. Bardolino Superiore
25. Soave Superiore
29. Recioto di Gambellara
30. Asolo Prosecco  
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 Friularo  
o Friularo di Bagnoli

## D.O.C.












2. Arcole
3. Bagnoli o Bagnoli di Sopra
4. Bardolino
5. Custoza
6. Breganze
7. Colli Berici
9. Colli Euganei
10. Gambellara
11. Garda
12. Lessini Durello
13. Lison Pramaggiore
14. Lugana
15. Merlara
16. Montello Colli Asolani
17. Piave
19. San Martino della Battaglia
20. Soave
21. Valdadige
22. Valpolicella
23. Vicenza
26. Corti Benedettine  
del Padovano
27. Riviera del Brenta
28. Valdadige Terradeiforti  
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 (al 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
BAGNOLI FRIULARO O FRIULARO DI BAGNOLI					Raboso (min. 90%).*
BARDOLINO SUPERIORE					Corvina Veronese (dal 35% all'80%), Rondinella (dal 10% al 40%), Molinara (max. 15%).*
COLLI ASOLANI O PROSECCO ASOLO					Glera (min. 85%).*
COLLI DI CONEGLIANO					<b>Bianco:</b> Manzoni Bianco (min. 30%), Pinot Bianco e/o Chardonnay (min. 30%) o Glera (min. 30%), Verdiso (min. 20%), Boschera (min. 25%). <b>Rosso:</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino e Merlot (min. 10%), Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (max. 20%) o Marzemino (min. 95%).*
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO					Moscato Giallo (min. 95%).*
CONEGLIANO VALDOBBIADENE					Glera (min. 85%).*
LISON					Tai (min. 85%).*
MONTELLO ROSSO O MONTELLO					Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%).*
PIAVE MALANOTTE					Raboso Piave (min. 70%), Raboso Veronese (max. 30%).*
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA					Corvina Veronese (dal 45% al 95%), Rondinella (dal 5% al 30%).*
RECIOTO DI GAMBELLARA					Garganega (100%).
RECIOTO DI SOAVE					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%).*
SOAVE SUPERIORE					Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave (max. 30%) *
ARCOLE					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Sauvignon e/o Chardonnay (max. 50%). <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%).*
BAGNOLI O BAGNOLI DI SOPRA					<b>Bianco:</b> Chardonnay (min. 30,%) min. 20% Friulano e/o Sauvignon (min. 30%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 10%), Marzemina Bianca. <b>Rosato:</b> Raboso Piave e/o Raboso Veronese (min. 50%), Merlot (max. 40%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 15% al 60%) Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere (min. 25%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 15%), Refosco dal Peduncolo Rosso, Corbina, Cavrara, Turchetta.*
BARDOLINO					<b>Rosso e Rosato:</b> 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					<b>Bianco:</b> Tai (min. 50%), Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Vespaiola e/o Sauvignon e/o Pinot Grigio (max. 50%), Pinot Nero. <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Marzemino e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Pinot Nero e/o Carmenère (max. 50%).*
COLLI BERICI					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 50%) o Chardonnay (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Nero (max. 50%), Tai, Manzoni Bianco. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (min. 50%), Pinot Nero, Tai Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère.*
COLLI EUGANEI					<b>Bianco:</b> Garganega (min. 30%), Tai e/o Sauvignon (min. 30%), Moscato Bianco e/o Moscato Giallo (dal 5% al 10%), Serprino, Chardonnay, Pinello, Manzoni Bianco. <b>Rosso:</b> Merlot (dal 40% all'80%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carménère (dal 20 al 60%), Raboso Piave e/o Raboso Veronese (max. 10%), Carmenere.*
CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO					<b>Bianco:</b> Friulano (min. 50%), Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Chardonnay e/o Sauvignon (max. 50%), Tai, Moscato Giallo. <b>Rosso e Rosato:</b> Merlot (dal 60% al 70%), Raboso Piave e/o Veronese (min. 10%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère e/o Refosco (max. 30%).*
GAMBELLARA					Garganega (min. 80%), Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (max. 20%).*
GARDA					<b>Bianco:</b> Riesling e/o Riesling Italico (min. 70%), Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Riesling, Riesling Italico, Cortese, Sauvignon. <b>Rosso e Rosato:</b> Groppello Gentile, Groppello di S. Stefano, Groppello Mocasina (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Sangiovese (min. 5%), Barbera (min. 5%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Corvina.*
LESSINI DURELLO					Durella (min. 85%).*
LISON-PRAMAGGIORE					<b>Bianco:</b> Tai (dal 50% al 70%) o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano (min. 85%). <b>Rosso:</b> Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso (min. 85%).*
LUGANA					Trebbiano di Soave (min. 90%).*
MERLARA					<b>Bianco:</b> Friulano (dal 50% al 70%), Tai, Malvasia Istriana. <b>Rosso:</b> Merlot (dal 50% al 70%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère (max. 50%), Marzemino.*
MONTELLA-COLLI ASOLANI					<b>Bianco:</b> Chardonnay (dal 40% al 70%), Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot Bianco e/o Bianchetta (dal 30% al 60%), Pinot Grigio. <b>Rosso:</b> Cabernet Sauvignon (dal 40% al 70%), Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30% al 60%), Recantina.*
MONTI LESSINI O LESSINI					Chardonnay (dal 50% al 100%) o Durella (dall'85% al 100%), Pinot Nero, Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay (max. 15%), Pinot Nero.*
PIAVE					<b>Bianco:</b> Manzoni Bianco, Tai , Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano, Chardonnay, (min. 85%). <b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Piave, Raboso Veronese.*
PROSECCO					Glera (min. 85%), Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero (max. 15%).*



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



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

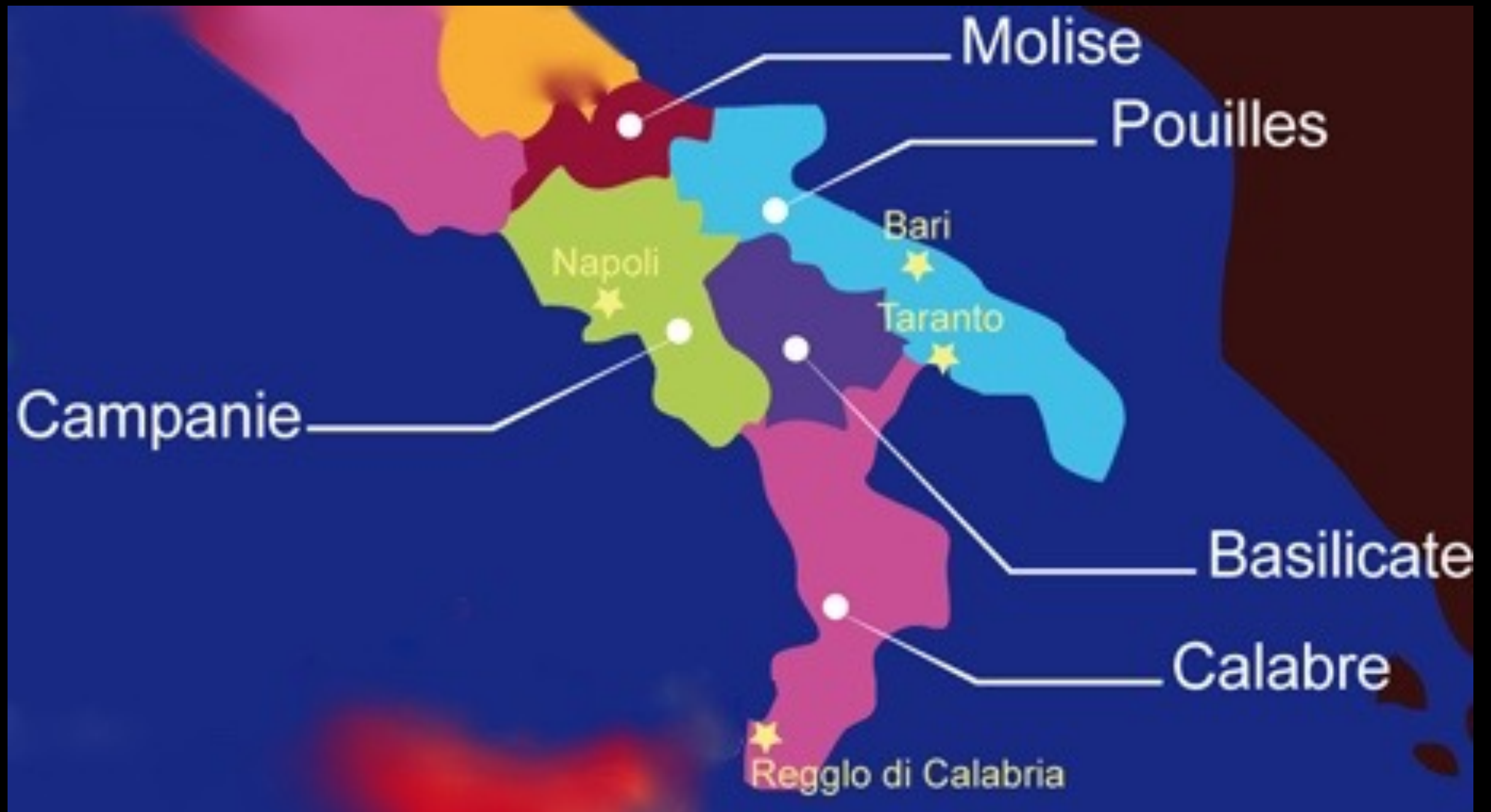


# Sicile





# 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





Maratea

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					<b>Rosso:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 30%). <b>Rosato:</b> Merlot (min. 50%), Cabernet Sauvignon (min. 20%), Malvasia di Basilicata (min. 10%).*
MATERA					<b>Bianco:</b> Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%), Greco Bianco. <b>Rosato:</b> Primitivo (min. 90%). <b>Rosso:</b> Sangiovese (min. 60%), Primitivo (min. 30%) o Cabernet Sauvignon (min. 60%) e Primitivo (min. 20%) e Merlot (min. 10%).*
GROTTINO DI ROCCANOVA					<b>Bianco:</b> Malvasia Bianca di Basilicata (min. 85%). <b>Rosso e Rosato:</b> Sangiovese (dal 60% all'85%), Cabernet Sauvignon (dal 5% al 30%), Malvasia Nera di Basilicata (dal 5% al 30%), Montepulciano (dal 5% al 30%).*

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



# Vesevo Fiano di Avellino 2015

Vin blanc, 750 ml

Code SAQ : 12555863 Code CUP : 08019873014528

ITALIE  
Campanie

APPELLATION 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



## CELLIER

Plus de 100 trouvailles  
de la semaine en prévente



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

APPELLATION 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 dominant 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 saveurs 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



VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE

## À DÉCOUVRIR AUSSI

Mastroberardino  
Lacryma Christi del  
Ves ... 2015





[Succursales](#)[SAQ Inspire](#)[Nous joindre](#)[English](#)[Mon compte](#)[S'inscrire](#)[0 article](#)[Commander](#)**SAQ****PRODUITS****CONSEILS ET ACCORDS****À PROPOS**[Recherche](#)[Accueil](#) | [Fiche produit](#)

## Vesevo Fiano di Avellino 2015

**Vin blanc, 750 ml**

Code SAQ : 12555863

Code CUP : 08019873014528

**ITALIE****Campanie**

APPELLATION 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 \$**[Partager](#)[Imprimer](#)[A A A A](#)

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****Brochettes de fruits de mer****Bouchées de pommes et de poires au jambon fumé****CELLIER**Plus de 100 trouvailles  
de la semaine en préventeQUANTITÉ  
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

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

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



VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE

## À DÉCOUVRIR AUSSI

Cantina del  
Taburno Fidelis  
2011







SAQ

Succursales

SAQ Inspire

Nous joindre

English

Mon compte



S'inscrire



0 article

Commander

PRODUITS

CONSEILS ET ACCORDS

À PROPOS

Recherche



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 Tranchedepain



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

APPELLATION 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

PAYS Italie

RÉGION Basilicate

APPELLATION 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

APPELLATION 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

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 saveurs 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





[Succursales](#)[SAQ Inspire](#)[Nous rejoindre](#)[English](#)[Mon compte](#)[S'inscrire](#)

0 article

[Commander](#)[PRODUITS](#)[CONSEILS ET ACCORDS](#)[À PROPOS](#)[Recherche](#)[Accueil](#) | [Fiche produit](#)**RÉCOLTE HEBDOMADAIRE**

## Grifalco della Lucania Gricos 2013

**Vin rouge, 750 ml**

Code SAQ : 12555927

Code CUP : 08033673751117

**ITALIE**  
**Basilicate****APPELLATION 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.

**EN QUANTITÉ LIMITÉE****20,45 \$**[Partager](#)[Imprimer](#)[A A A A](#)

Quantité disponible en ligne : 24

1

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

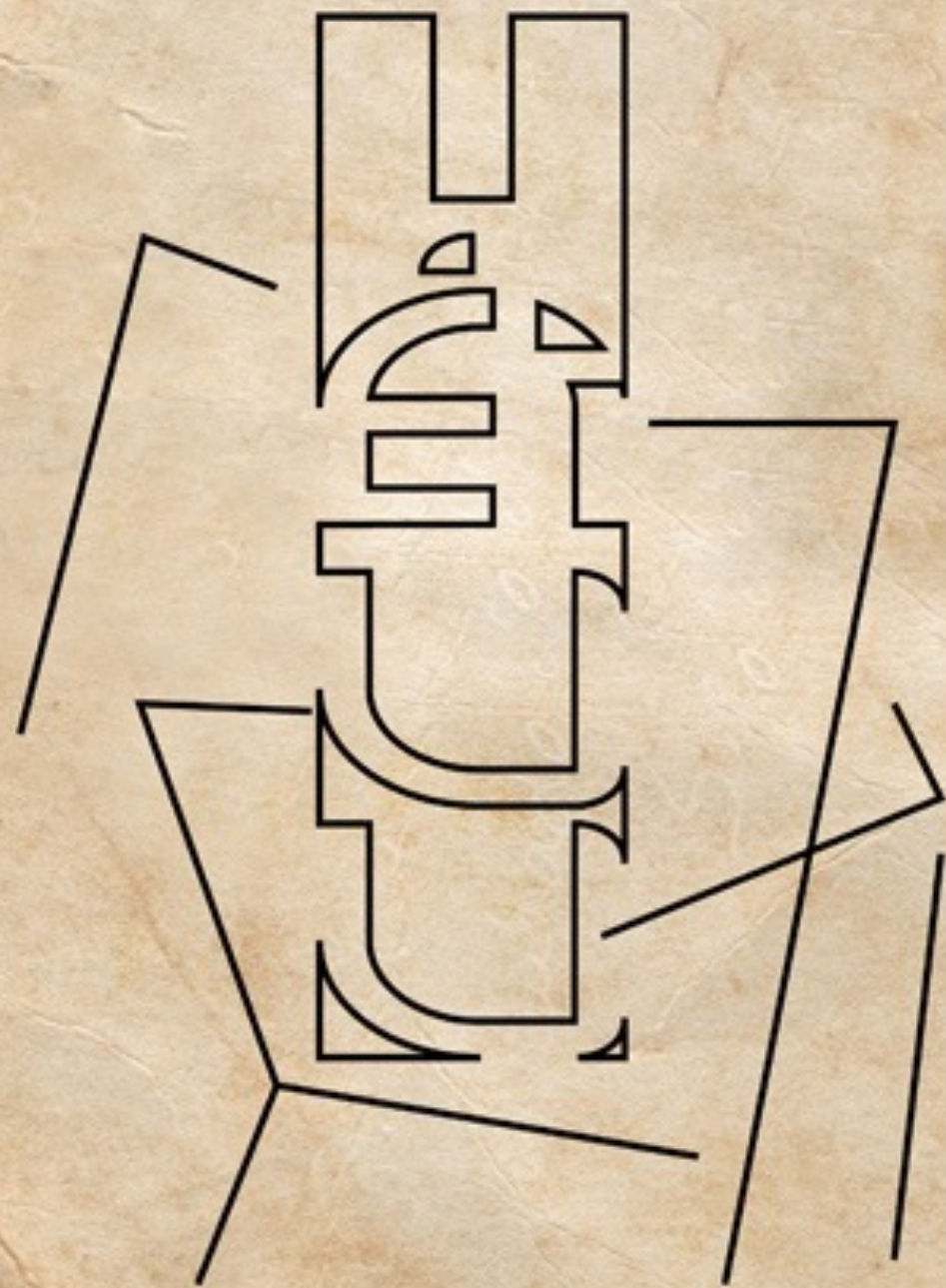
Livraison à domicile pour 12 \$ par commande.

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 préventeQUANTITÉ  
LIMITÉE**VOIR LE NOUVEL ARRIVAGE**



ÉCOLE IN VINO VERITAS





Merci de votre attention!