

# Il Piemonte vitivinicolo

## I VINI DOCG:



### ERBALUCE DI CALUSO

- secco fermo e spumante
- passito dolce

### NIZZA (Barbera)

### BARBARESCO (Nebbiolo)

### ROERO (Nebbiolo) ROERO ARNEIS

### DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

### BAROLO (Nebbiolo)

### DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE

- MOSCATO D'ASTI
- ASTI SPUMANTE (dolci)

### GATTINARA (Nebbiolo, localmente detto "Spanna")

### GHEMME (Nebbiolo, Vespolina)

### BARBERA D'ASTI

### RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

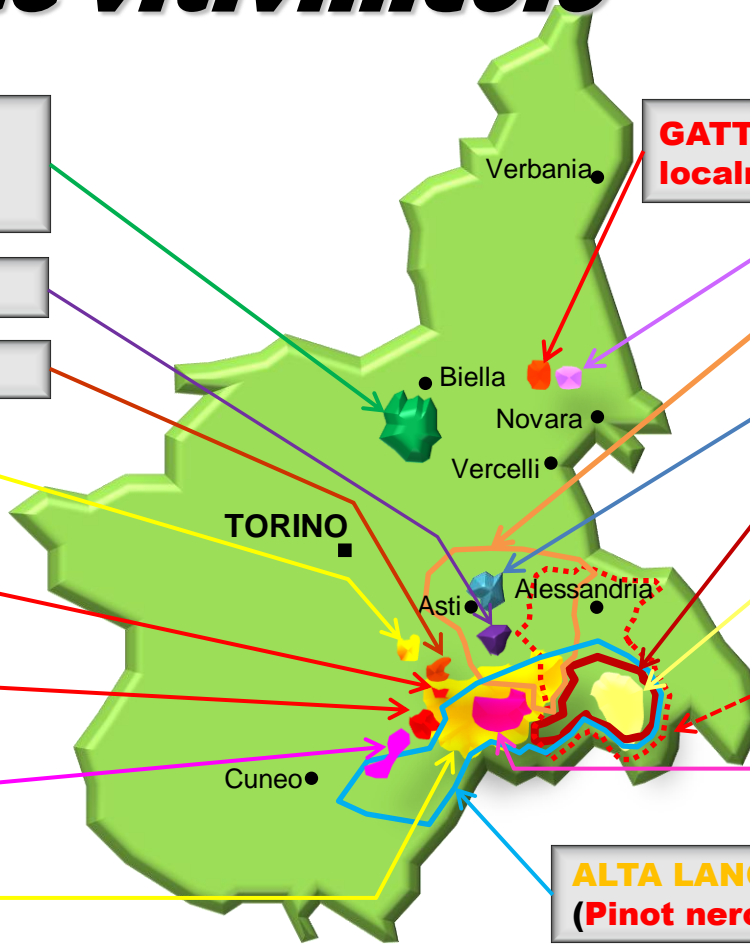
### DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE

### CORTESE DI GAVI anche frizzante e spumante

### BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

### BRACHETTO D'ACQUI spumante dolce

### ALTA LANGA spumante metodo classico (Pinot nero, Chardonnay)



## VITIGNI AUTOCTONI:

### A BACCA BIANCA:

CORTESE, ARNEIS, MOSCATO,  
ERBALUCE, FAVORITA

### A BACCA ROSSA:

NEBBIOLO (sottovarietà Michet, Lampia, Rosé), BARBERA, DOLCETTO, GRIGNOLINO,  
FREISA, RUCHÈ, VESPOLINA, PELAVERGA, BRACHETTO, MALVASIA DI SCHIERANO,  
MALVASIA DI CASORZO D'ASTI, BONARDA

## ALTRI VITIGNI USATI IN PIEMONTE:

### A BACCA BIANCA:

CHARDONNAY, SAUVIGNON, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO

### A BACCA ROSSA:

PINOT NERO, MERLOT, SIRAH, CABERNET SAUVIGNON

