

L'Emilia Romagna vitivinicola

VINI DOCG E PRINCIPALI VINI DOC:

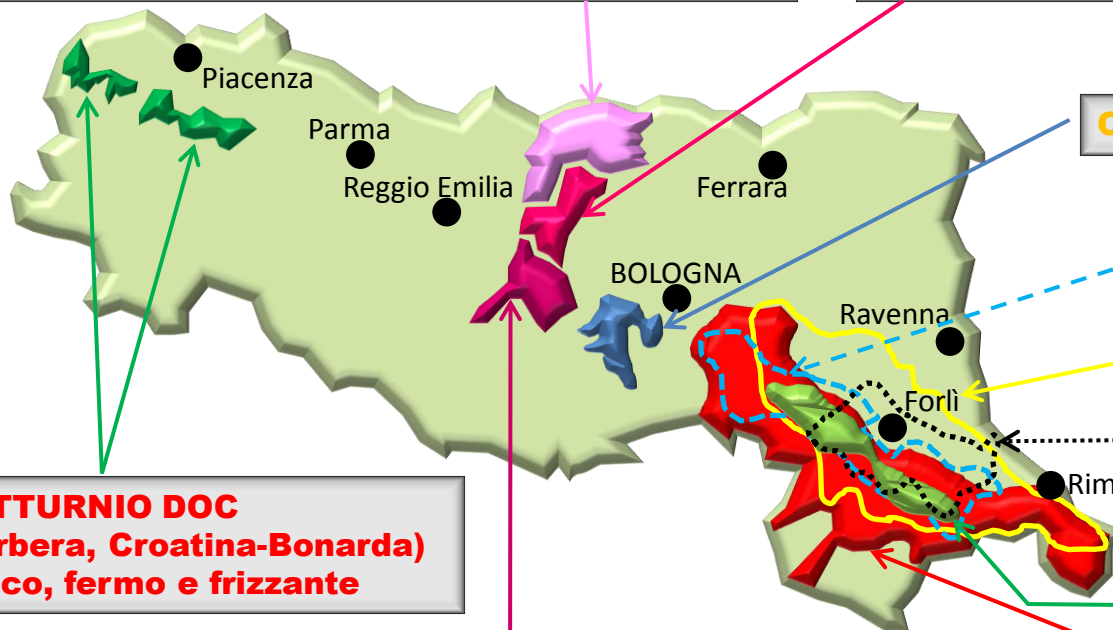


LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTAGROCE DOC

frizzante o spumante
gusto da secco a dolce
anche rosato

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

frizzante o spumante
gusto da secco a dolce
anche rosato



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO DOCG

ALBANA DI ROMAGNA DOCG
secco; amabile; passito dolce

TREBBIANO DI ROMAGNA DOC
fermo, frizzante, spumante

PAGADEBIT DI ROMAGNA DOC
Fermo e frizzante,

CAGNINA DI ROMAGNA DOC
dolce

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC
12 sottozone di produzione

GUTTURNIO DOC

(Barbera, Croatina-Bonarda)
Secco, fermo e frizzante

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

frizzante o spumante; gusto da secco a dolce; anche rosato

VITIGNI AUTOCTONI:

A BACCA BIANCA:

TREBBIANO, ALBANA, PIGNOLETTO (o RÉBOLA),
PAGADEBIT, ORTRUGO, MALVASIA DI CANDIA, MONTÙ

A BACCA ROSSA:

SANGIOVESE, LAMBRUSCO, CAGNINA, FORTANA

ALTRI VITIGNI USATI IN EMILIA ROMAGNA:

A BACCA BIANCA:

PINOT GRIGIO, PINOT BIANCO, SAUVIGNON, CHARDONNAY,
RIESLING ITALICO

A BACCA ROSSA:

PINOT NERO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, BARBERA,
CROATINA (LOCALMENTE DETTA BONARDA)

