

# La Sardegna vitivinicola

## VINI DOCG E PRINCIPALI VINI DOC



**MOSCATO DI SORSO – SENNORI DOC**  
gusto dolce, anche liquoroso,  
passito e spumante

**VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG**  
da secco ad amabile, anche frizzante,  
spumante, passito, vendemmia tardiva

**MALVASIA DI BOSA RISERVA DOC**  
Gusto dal secco al dolce, anche  
passito e spumante dolci

**VERNACCIA DI ORISTANO DOC**  
anche liquoroso, gusto dal secco al  
dolce

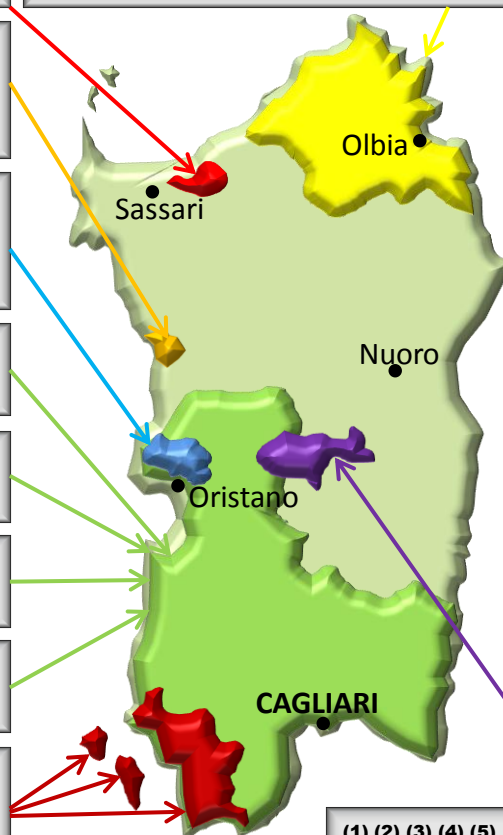
**GIRÒ DI CAGLIARI DOC** da secco a  
dolce, anche liquoroso

**MONICA DI CAGLIARI DOC**  
da secco a dolce

**NURAGUS DI CAGLIARI DOC** da  
secco a dolce, anche frizzante

**NASCO DI CAGLIARI DOC** da secco a  
dolce, anche liquoroso

**CARIGNANO DEL SULCIS DOC**  
**ROSSO, ROSATO, NOVELLO,**  
**PASSITO** dolce



**CANNONAU DI SARDEGNA DOC (1)**  
**ROSSO, ROSATO;** anche passito dolce  
e liquoroso da secco a dolce

**MONICA DI SARDEGNA DOC (2)**  
anche frizzante

**MOSCATO DI SARDEGNA DOC (3)**  
Dolce naturale, passito, spumante

**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC (4)**  
Da secco ad amabile; anche spumante

**SARDEGNA SEMIDANO DOC (5)**  
anche spumante e passito dolce

**MANDROLISAI DOC**  
**ROSSO, ROSATO**  
(Bovale, Cannonau, Monica)

(1) (2) (3) (4) (5) **INTERO TERRITORIO REGIONALE**

### VITIGNI AUTOCTONI:

A BACCA BIANCA:

NURAGUS, NASCO, SEMIDANO, VERMENTINO, VERNACCIA DI  
ORISTANO, TORBATO DI ALGHERO

A BACCA ROSSA:

CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO, MONICA, GIRÒ

