



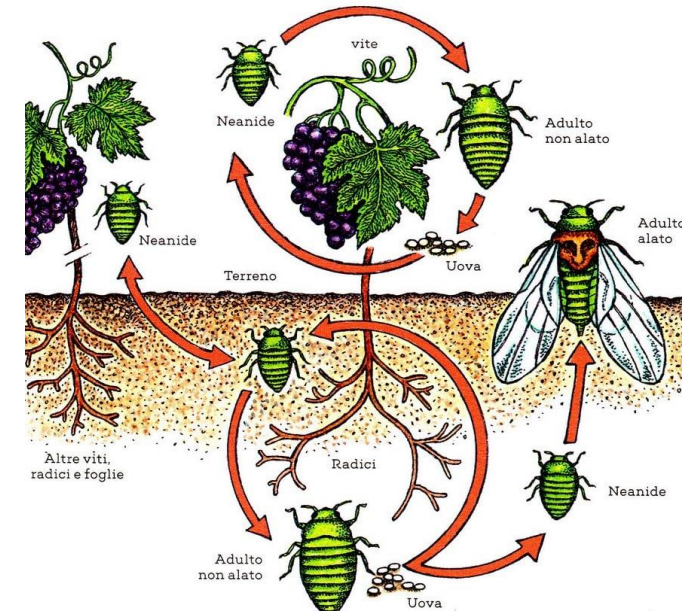
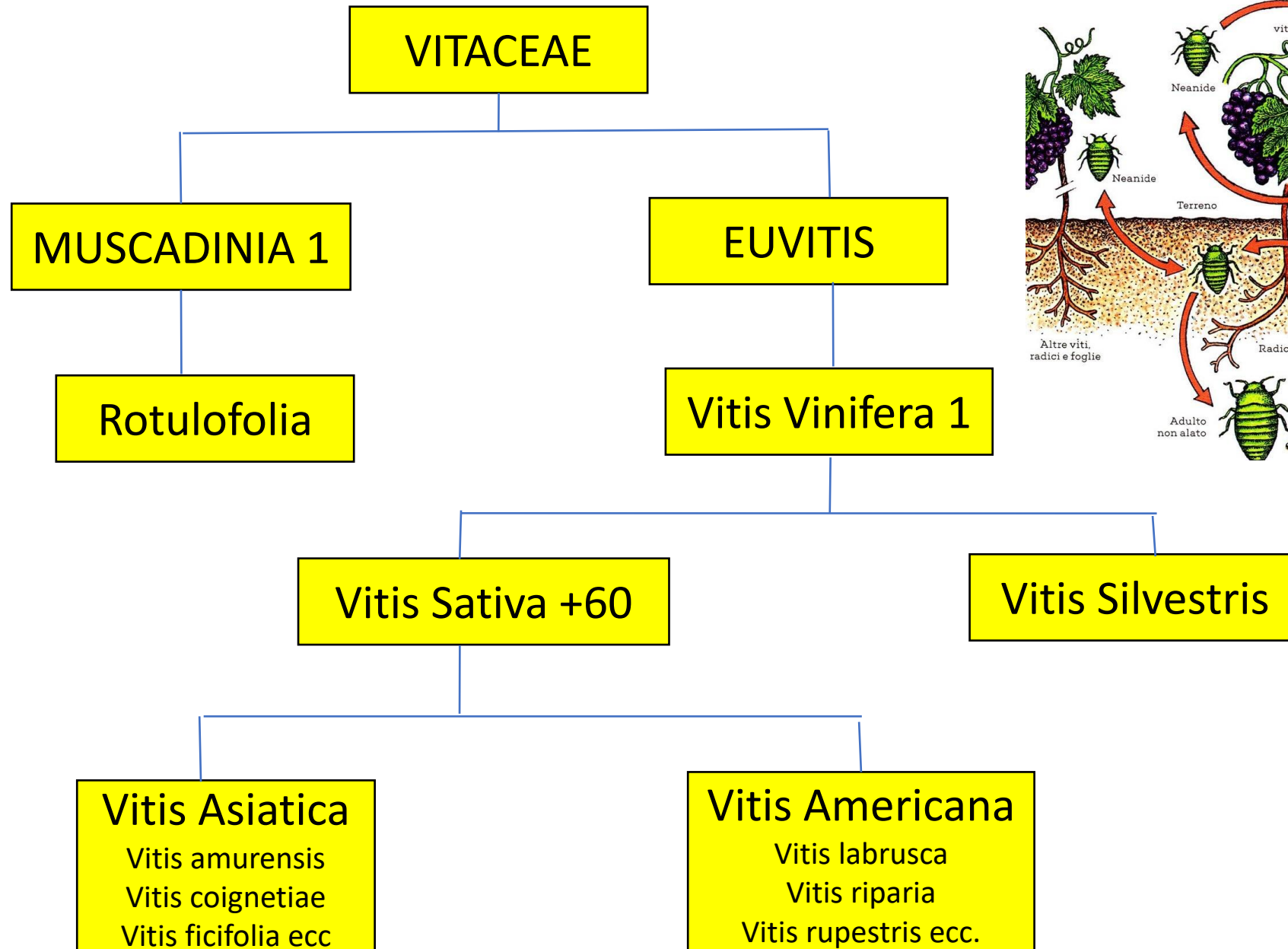
# ***Terre Italiane***

*“intinerari regionali di vini”*

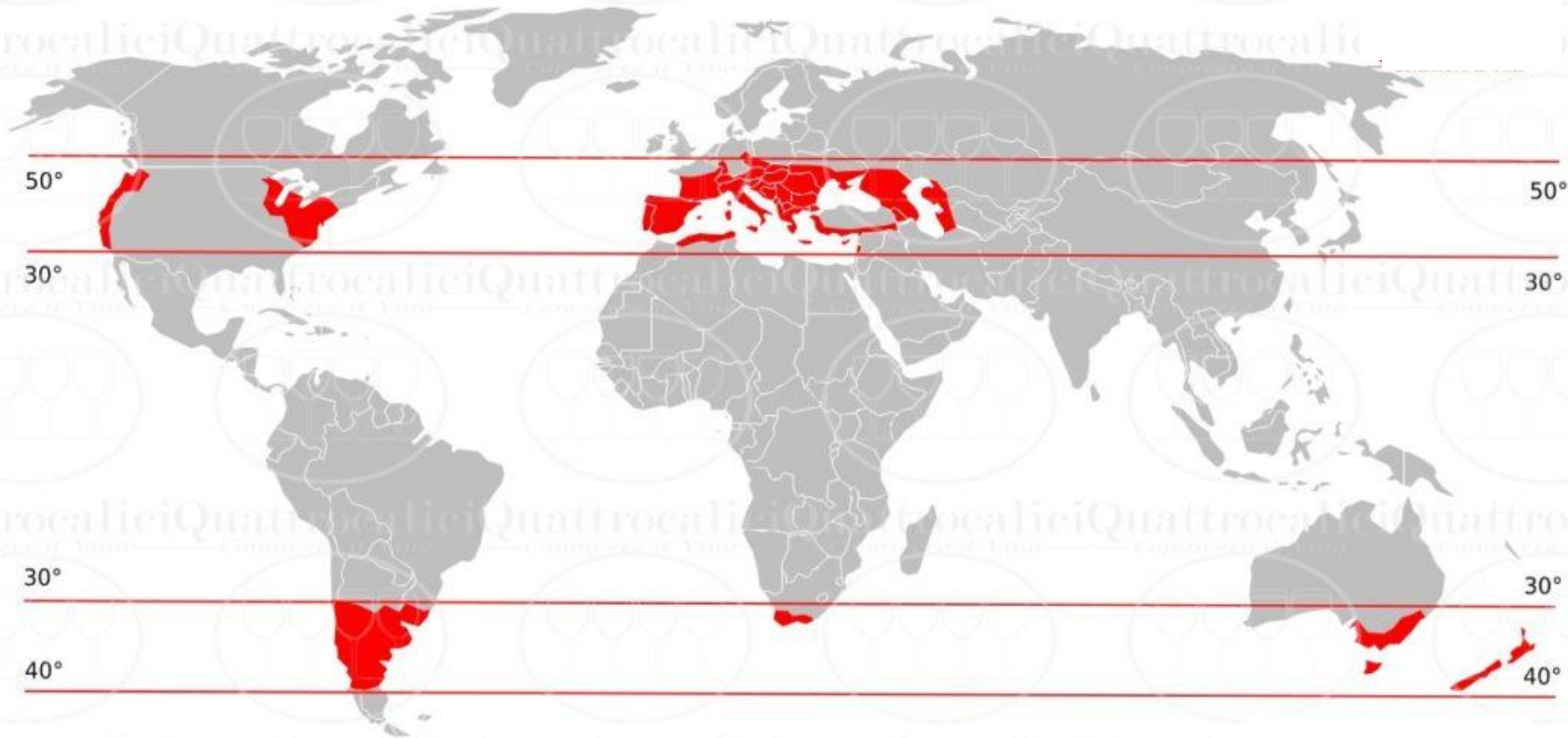


*relatore Luigi Terzago*

# TERRE ITALIANE: le vitaceae



# *La Vite nel Mondo*





# TERRE ITALIANE: classificazione dei vini

Per completezza di informazione, malgrado siano ormai rare sulle bottiglie, si possono trovare anche queste sigle:

**VQPRD** (vino di qualità prodotto in regione determinata)

**VLQPRD** (vino liquoroso di qualità prodotto in regione determinata)

**VSQPRD** (vino spumante di qualità prodotto in regione determinata)



## COME VIENE CONFERITA UNA DENOMINAZIONE

Una **DOCG** è definita tale **dopo 7 anni** che è stata DOC, mentre una **DOC** diviene tale **dopo 5 anni** che è stata IGT.

Il riconoscimento dell'IGT è riservato ai vini provenienti dalla rispettiva zona viticola a condizione che la relativa richiesta sia rappresentativa di almeno il 20% dei viticoltori interessati e di almeno il 20% della superficie totale dei vigneti oggetto di dichiarazione produttiva.

## Fascette per l'etichettatura dei vini



# Le Menzioni dei Vini



Queste menzioni si riferiscono esclusivamente a vini DOC o DOCG

## Novello

La menzione **novello** è attribuita alle categorie dei vini a DOCG, DOC, IGT tranquilli e frizzanti, prodotti conformemente alla vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.

Si tratta di un **vino** ottenuto tramite la tecnica della **macerazione carbonica** che deve essere messo in commercio **nello stesso anno della vendemmia** da cui proviene, solitamente dal **30 di ottobre** in poi.

Questi vini non possono essere imbottigliati dopo il 31 dicembre dello stesso anno.

All'imbottigliamento devono contenere **almeno il 30% di vino ottenuto con la macerazione carbonica** di uva intera.

Alla menzione passito o vino passito **non può essere** associata la menzione **superiore**.



# I 78 VINI DOCG D'ITALIA

## PIEMONTE - 19

Alta Langa **pinot nero** e/o **chardonnay** dal 90 al 100%  
Asti e Moscato d'Asti **moscato bianco** 100%  
Canelli o Moscato Canelli, **moscato bianco** 100%  
Cortese di Gavi o Gavi **cortese** 100%  
Erbaluce di Caluso o Caluso **erbaluce** 100%  
Roero o Roero Arneis **arneis** min 95%, **nebbiolo** min 95%

Barbaresco **nebbiolo** 100%  
Barbera d'Asti **barbera** minimo 90%  
Barbera Monferrato Superiore **barbera** minimo 90%  
Barolo **nebbiolo** 100%  
Brachetto d'Acqui o Acqui **brachetto** almeno 97%  
Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba **dolcetto** 100%  
Dolcetto di Dogliani Superiore o Dogliani **dolcetto** 100%  
Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada **dolcetto** 100%  
Gattinara **nebbiolo** (spanna) 90-100%  
Ghemme **nebbiolo** (spanna) minimo 75%  
Ruché di Castagnole Monferrato **ruché** minimo 90%  
Nizza, **barbera** 100%  
Terre Alfieri, **Arneis** min 85%, **Nebbiolo** min 85%

## LOMBARDIA - 5

Franciacorta **chardonnay** e/o **pinot bianco** - possibile **pinot nero** (max 50%)  
tranne nella versione Satèn  
Oltrepò Pavese - vedi disciplinare  
Moscato di Scanzo o Scanzo (passito) **moscato di scanzo** 100%  
Sforzato della Valtellina o Sfurzat di Valtellina (passito) **nebbiolo** (chiavennasca) min 90%  
Valtellina Superiore **nebbiolo** (chiavennasca) minimo 90%

## EMILIA ROMAGNA - 2

Albana di Romagna **albana** minimo 95%  
Colli Bolognesi Classico Pignoletto **pignoletto** min 95%

## TOSCANA - 11

Brunello di Montalcino **sangiovese** (brunello) 100%  
Carmignano **sangiovese** min 50%  
Chianti **sangiovese** dal 70 al 100%  
Chianti Classico **sangiovese** dall'80 al 100%  
Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba **aleatico** 100%  
Montecucco-Sangiovese **sangiovese** minimo 90%  
Morellino di Scansano **sangiovese** minimo 85%  
Vino Nobile di Montepulciano **sangiovese** minimo 70%  
Suvereto **cabernet sauvignon**, **merlot**, **sangiovese** - vedi disciplinare  
Val di Cornia Rosso **sangiovese** min 40%, **cabernet sauvignon** e/o **merlot** max 60%  
Vernaccia di San Gimignano **vernaccia di San Gimignano** minimo 85%

## CAMPANIA - 4

Aglianico del Taburno **aglianico** minimo 85%  
Taurasi **aglianico** minimo 85%  
Fianco di Avellino **fiano** minimo 85%  
Greco di Tufo **greco** minimo 85%

## FRIULI VENEZIA GIULIA - 4

Colline Orientali Friuli Picolit **picolit** minimo 85%  
Lison **tai** minimo 85%  
Ramandolo **verduzzo friulano** (verduzzo giallo) 100%  
Rosazzo **friulano** min 50%, **sauvignon** 20-30%, **pinot bianco** e/o **chardonnay** 20-30%,  
**ribolla gialla** max 10%

## VENETO - 14

Amarone della Valpolicella **corvina veronese** 45-95% (corvinone max 50%), **rondinella** 5-30%  
Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli **raboso Piave** minimo 90%  
Bardolino Superiore **corvina veronese** 35-80%, **rondinella** 10-40%, **molinara** max 15%  
Montello Rosso o Montello **cabernet sauvignon** 40-70%, **merlot** e/o **cabernet franc** e/o **Carmenère** 30-60%  
Piave Malanotte o Malanotte del Piave **raboso piave** min 70%, **raboso veronese** massimo 30%  
Recioto della Valpolicella **corvina veronese** 45-95% (corvinone max 50%), **rondinella** 5-30%  
Colli Asolani Prosecco o Asolo Prosecco **glera** min 85%  
Colli di Conegliano - (bianco, rosso, Refrontolo (anche Passito) e Torchiato di Fregona)  
Colli Euganei Fiori d'Arancio (bianco, spumante, passito) **moscato giallo** minimo 95%  
Conegliano Valdobbiadene Prosecco **glera** minimo 85%  
Lison **tai** minimo 85%  
Soave Superiore **garganega** minimo 70%, **trebbiano** di Soave (nostrano) e **chardonnay** max 30%  
Recioto di Gambellara **garganega** 100%  
Recioto di Soave **garganega** min 70%, **rimanente** **trebbiano** di Soave (nostrano)

## UMBRIA - 2

Torgiano Rosso Riserva **sangiovese** dal 70 al 100%  
Sagrantino di Montefalco **sagrantino** 100%

## MARCHE - 5

Conero **montepulciano** minimo 85%, **sangiovese** massimo 15%  
Vernaccia di Serrapetrona (spumante) **vernaccia nera** minimo 85%  
Offida **passerina** min 85% **I pecorino** min 85% **I montepulc** min 85%  
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva **verdicchio** minimo 85%  
Verdicchio di Matelica Riserva **verdicchio** minimo 85%

## ABRUZZO - 2

Terre mollesse o tulum **trebbiano**, **montepulciano**  
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane **montepulciano** min 90%,  
**sangiovese** massimo 10%

## PUGLIA - 4

Castel di Monte Bombino Nero **bombino nero** minimo 90%  
Castel del Monte Nero di Troia Riserva **nero di troia** minimo 90%  
Castel del Monte Rosso Riserva **nero di troia** min 65%  
Primitivo di Manduria dolce naturale **primitivo** 100%

## BASILICATA - 1

Aglianico del Vulture Superiore **aglianico del Vulture** 100%

## SICILIA - 1

Cerasuolo di Vittoria **nero d'avola** 50-70%, **frappato** 30-50%



# TERRE ITALIANE: classificazione dei vini spumanti – metodo classico e Martinott –i

## CLASSIFICAZIONE SPUMANTI



RESIDUO ZUCCHERINO		CLASSIFICAZIONE
inferiore a 3g/l nessuna aggiunta dopo la 2ª fermentazione		BRUT NATURE, PAS DOSE, DOSAGGIO ZERO
tra 0 e 6 g/l		EXTRA-BRUT
tra 7 e 12 g/l		BRUT
tra 12 e 17 g/l		EXTRA-DRY
tra 17 e 32 g/l		SEC, DRY
tra 32 e 50 g/l		DEMI-SEC
superiore a 50 g/l		DOUX, DOLCE



### SPUMANTIZZAZIONE METODO CLASSICO - CHAMPENOISE



L'altra tipologia, che non sempre è specificata in etichetta, è quella dei metodo Martinotti oppure Charmat, è la stessa cosa, in entrambi i casi si parla di rifermentazione in autoclave, cioè un grande contenitore.

Solitamente l'affinamento è più breve e gli aromi meno complessi.

Un esempio su tutti è il Prosecco (vitigno Glera).

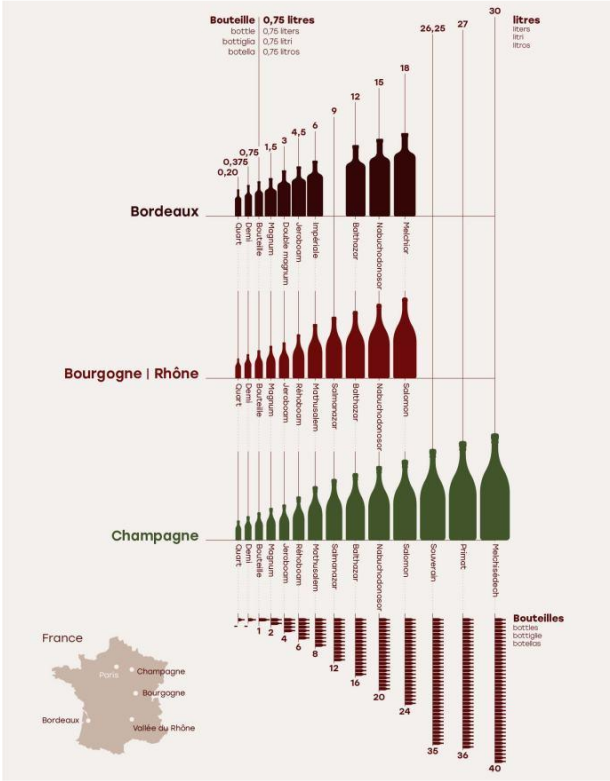
Ci sono poi gli spumanti rosé che prendono il colore da una brevissima macerazione a contatto con le bucce.



# TERRE ITALIANE: temperature di servizio dei vini e tipologie di bottiglie

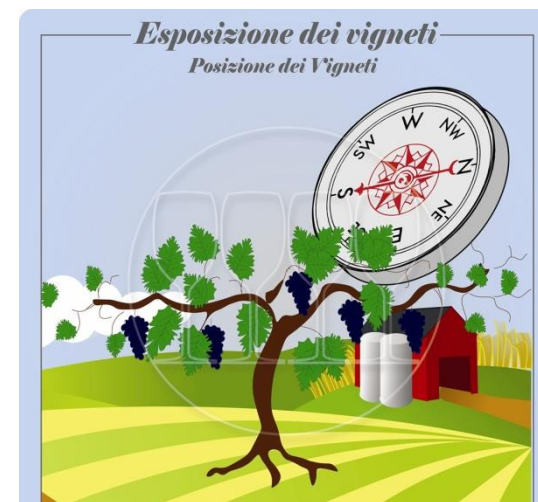
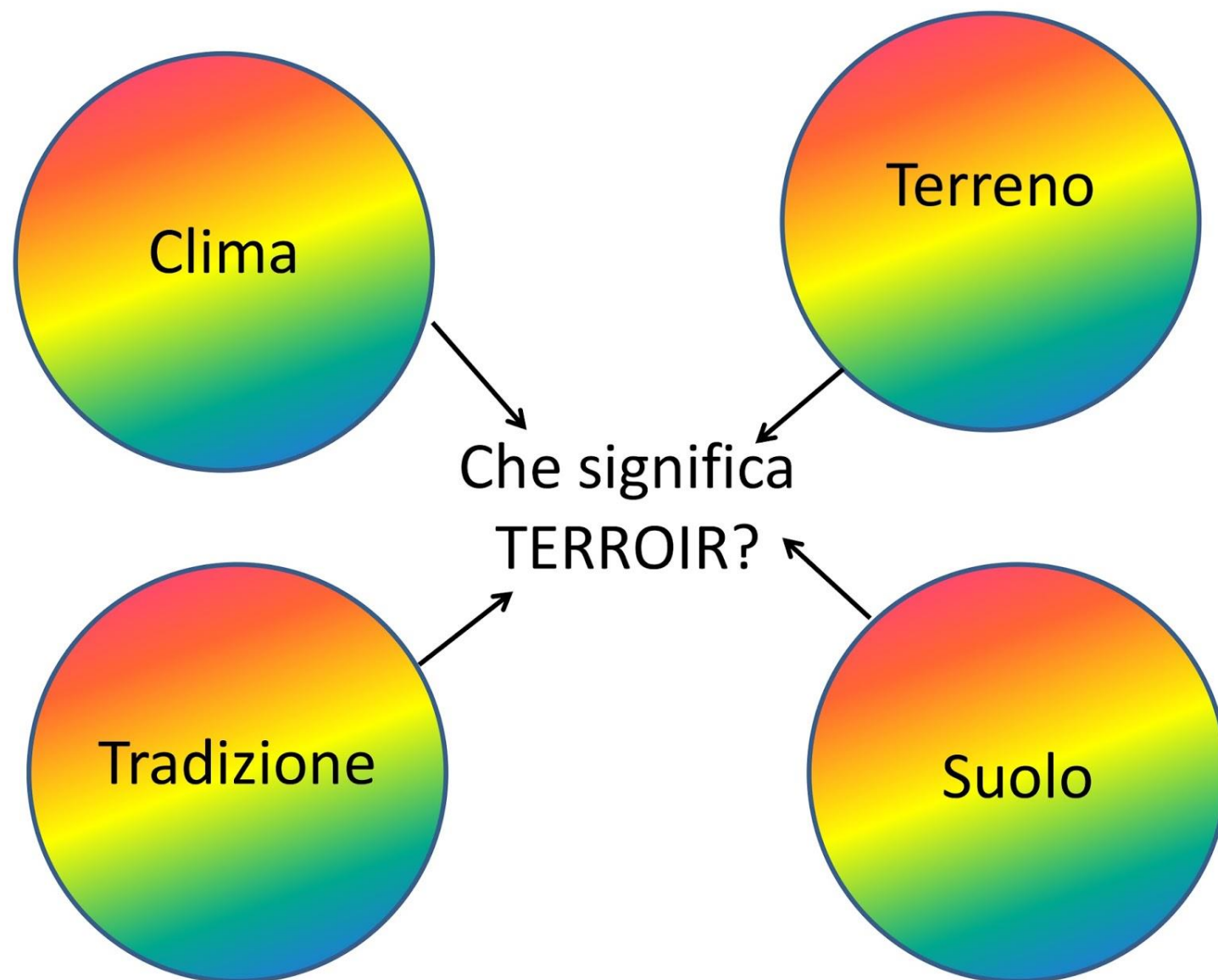


La temperatura del vino incide sull'aspetto gusto olfattivo, più si abbassa e più vengono accentuate le caratteristiche di acidità, sapidità e tannini (le durezze nel vino), si esaltano gli aromi floreali/fruttati negli spumanti e nei vini frizzanti, in generale sui vini da vitigni aromatici la temperatura più bassa li esalta. Viceversa è preferibile avere una temperatura più alta nei vini con più struttura, nei rossi in generale, dove alcoli, polialcoli e zuccheri (morbidezze) ne esaltano il corpo e il ventaglio gusto olfattivo.

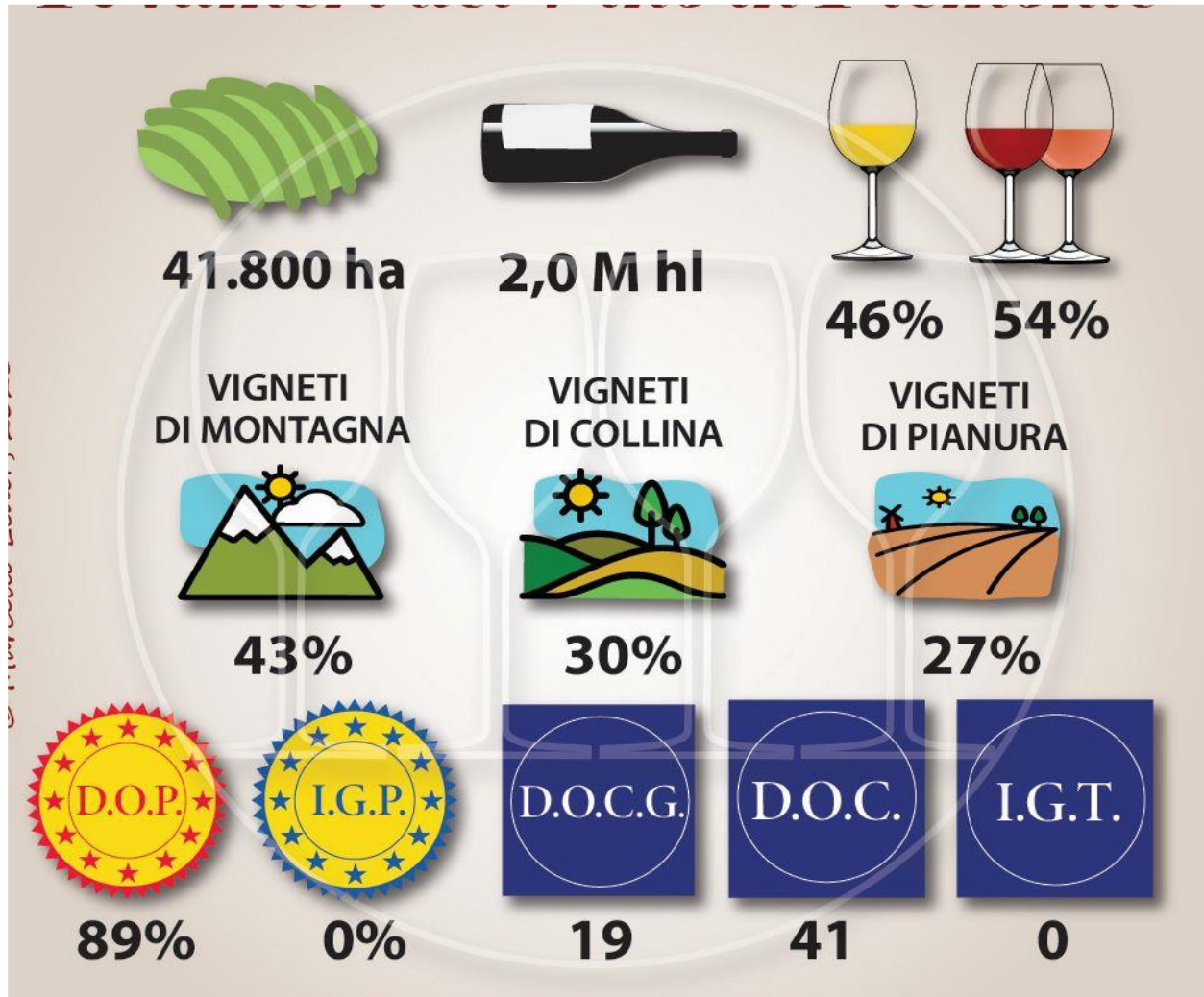




# TERRE ITALIANE: il terroir



# TERRE ITALIANE: Piemonte





## Barbaresco communes

- |              |             |
|--------------|-------------|
| 1 Neive      | 3 Treiso    |
| 2 Barbaresco | 4 San Rocco |

## Barolo communes

- |                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| 5 La Morra              | 11 Verduno         |
| 6 Monforte d'Alba       | 12 Grinzane Cavour |
| 7 Serralunga d'Alba     | 13 Roddi           |
| 8 Barolo                | 14 Diano d'Alba    |
| 9 Novello               | 15 Cherasco        |
| 10 Castiglione Falletto |                    |

0 1 2 3  
kilometres

River  
Tanaro

Alba

San Rocco  
Seno d'Elvio

1  
Neive

Barbaresco  
**BARBARESCO**

2

3  
Treiso

4

N



**LANGHE**



**BAROLO**



**ROERO**

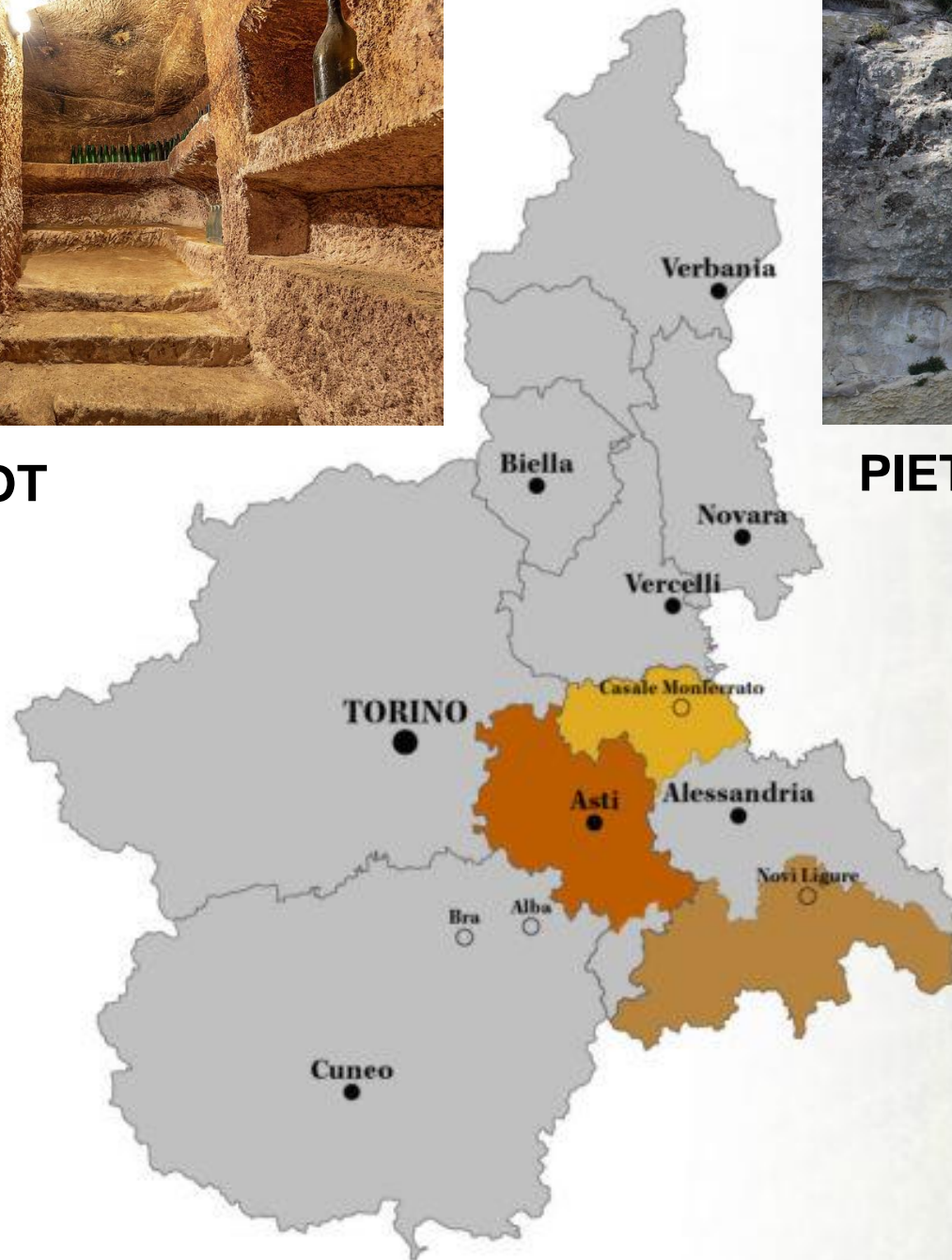




**INFERNOT**



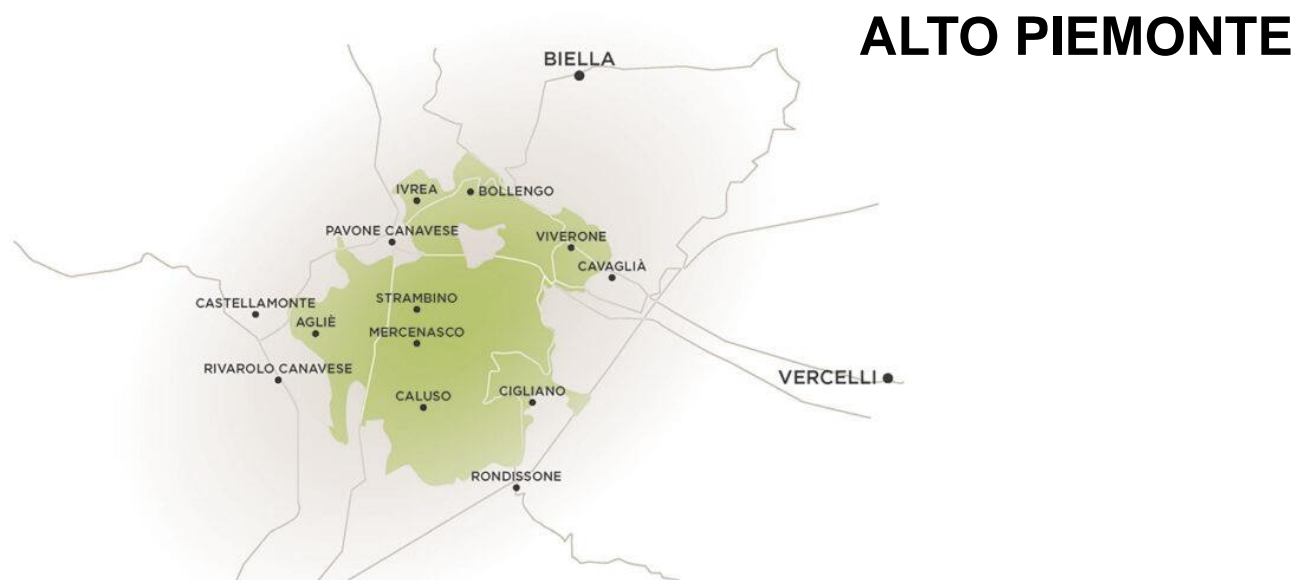
**PIETRA DA CANTONI**



**Mappa del Monferrato**

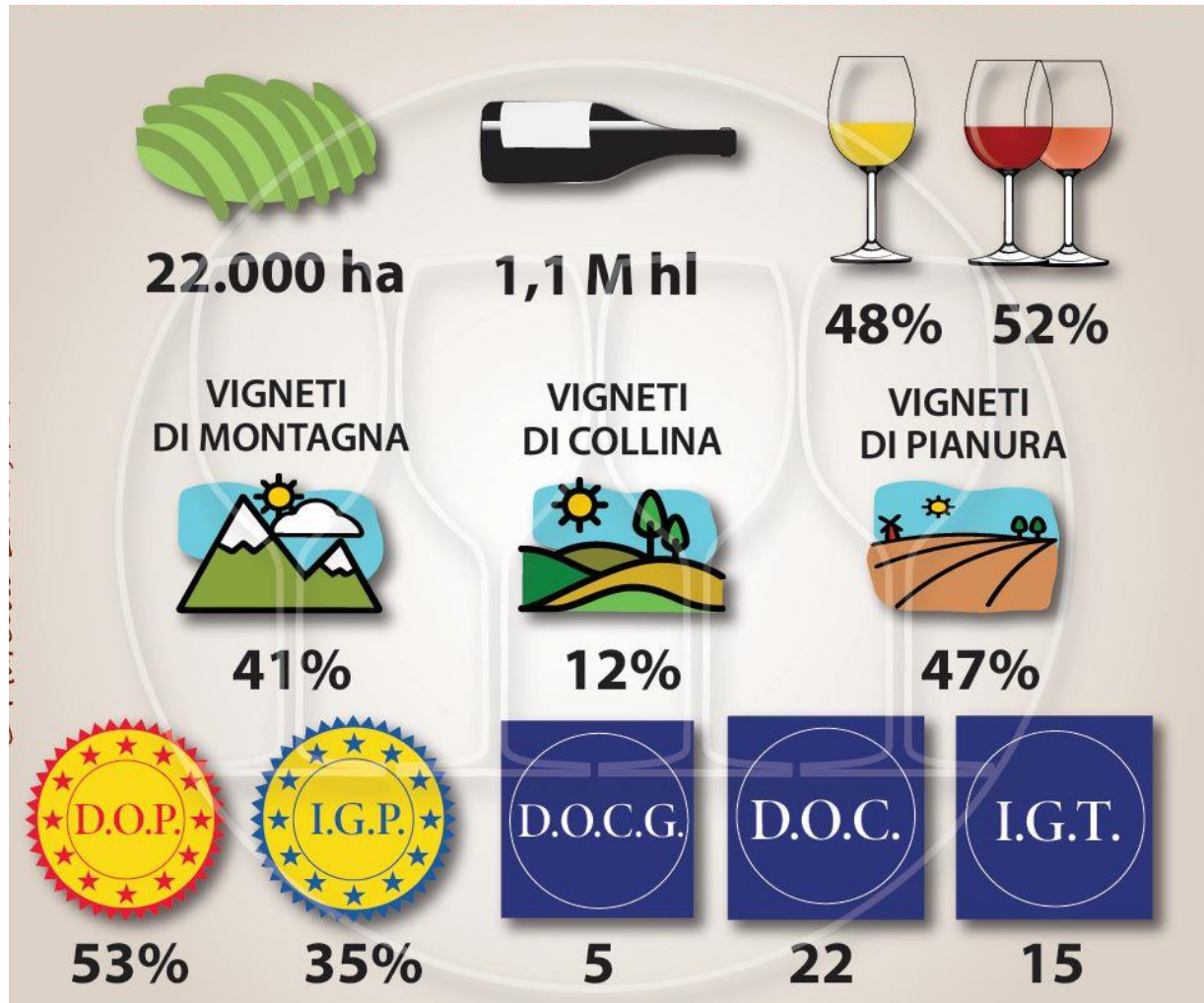
-  Basso Monferrato
-  Monferrato Astigiano
-  Alto Monferrato



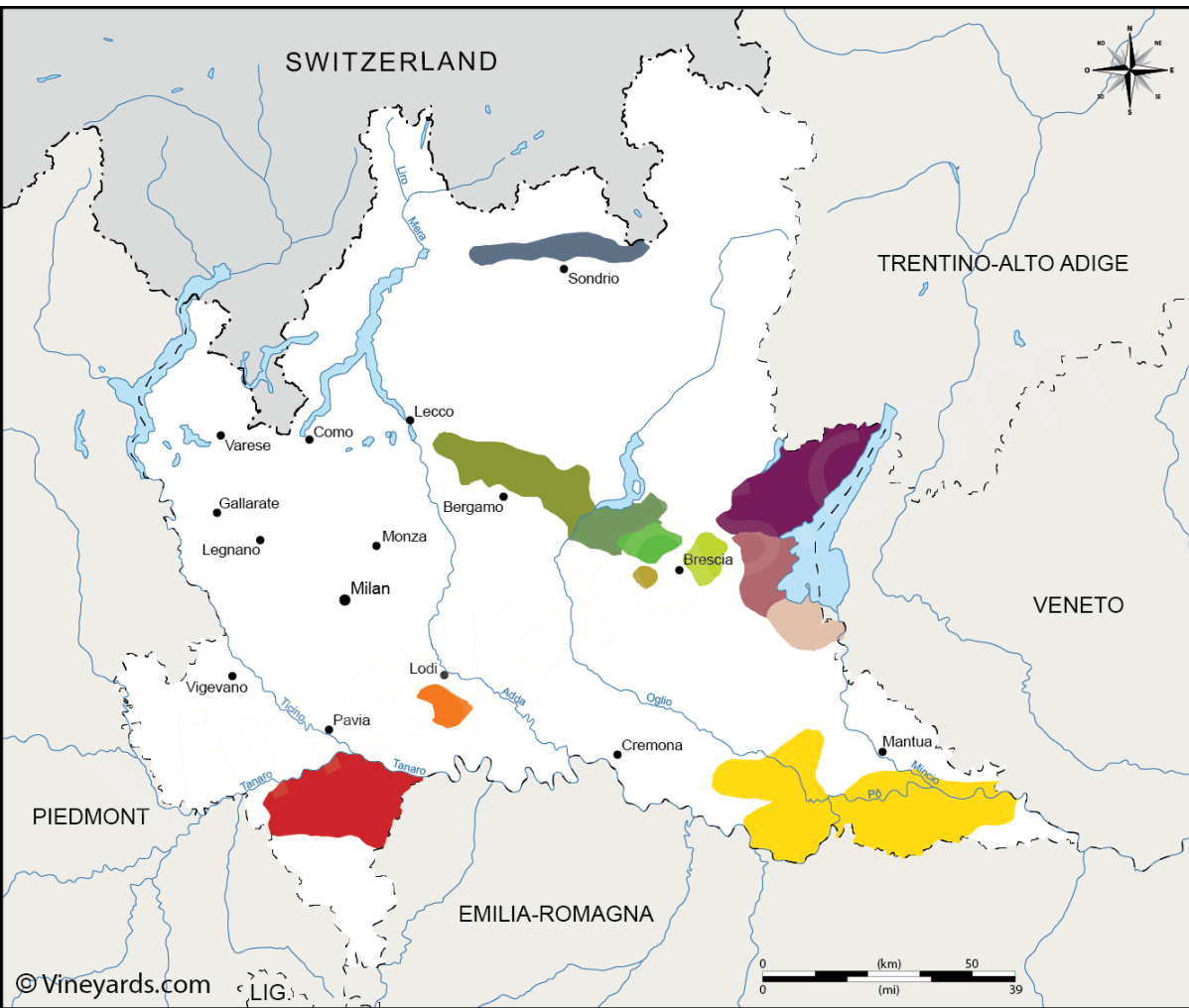




# TERRE ITALIANE: Lombardia







## LOMBARDIA



Lambrusco Mantovano	Capriano del Colle
San Colombano al Lambro	Cellatica
Oltrepo Pavese	Franciacorta
Garda Colli Mantovani	Terre di Franciacorta
Garda Bresciano	Valcalepio
Lugana	Valtellina
Garda classico	Valtellina superiore
Botticino	

## FRANCIACORTA



## OLTREPO' PAVESE



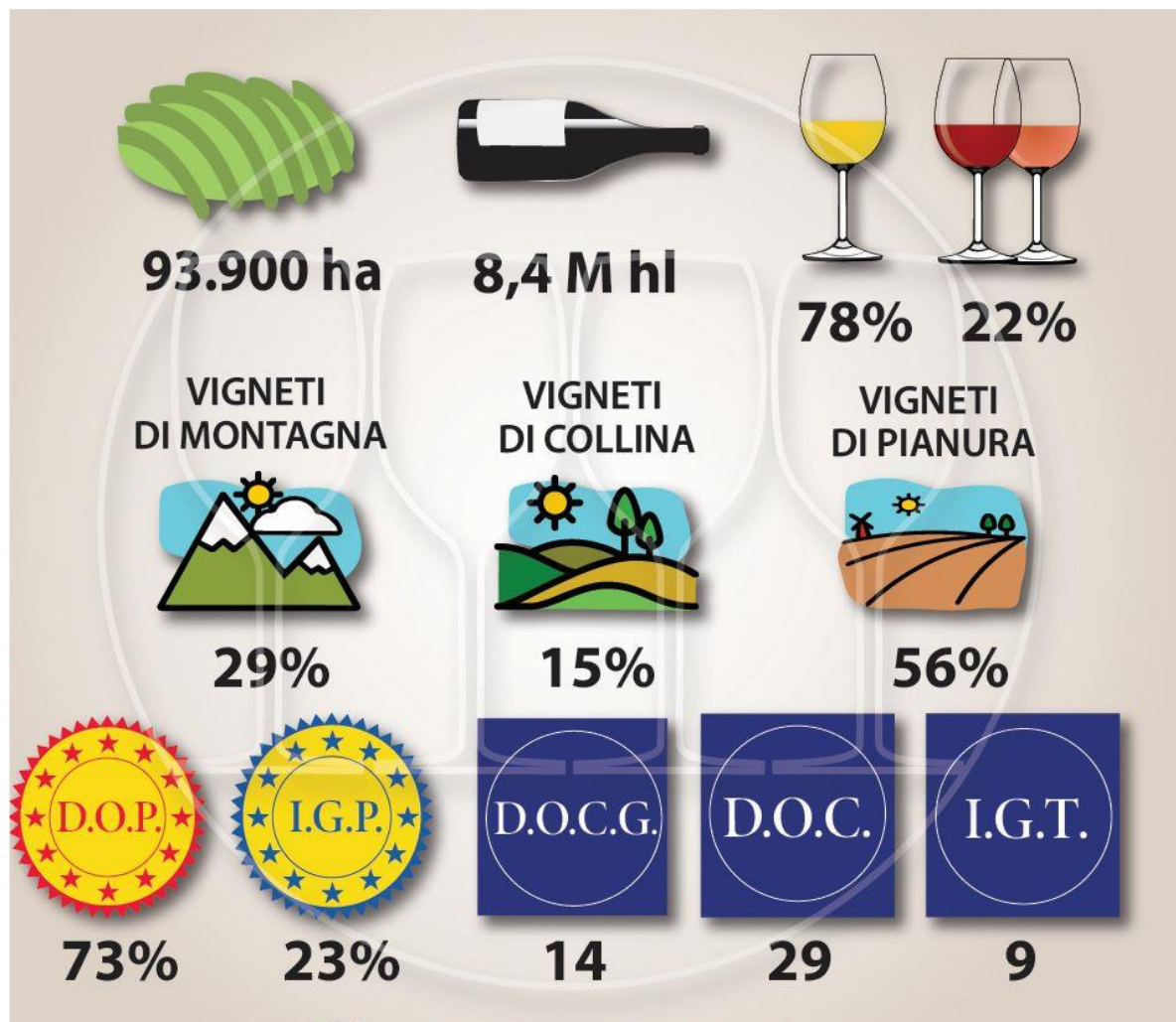
## VALTELLINA



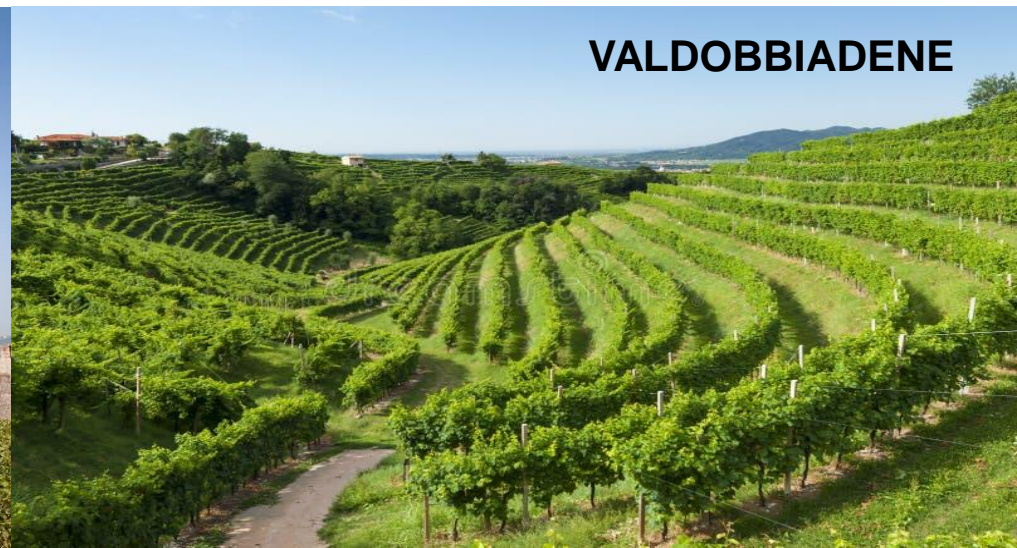
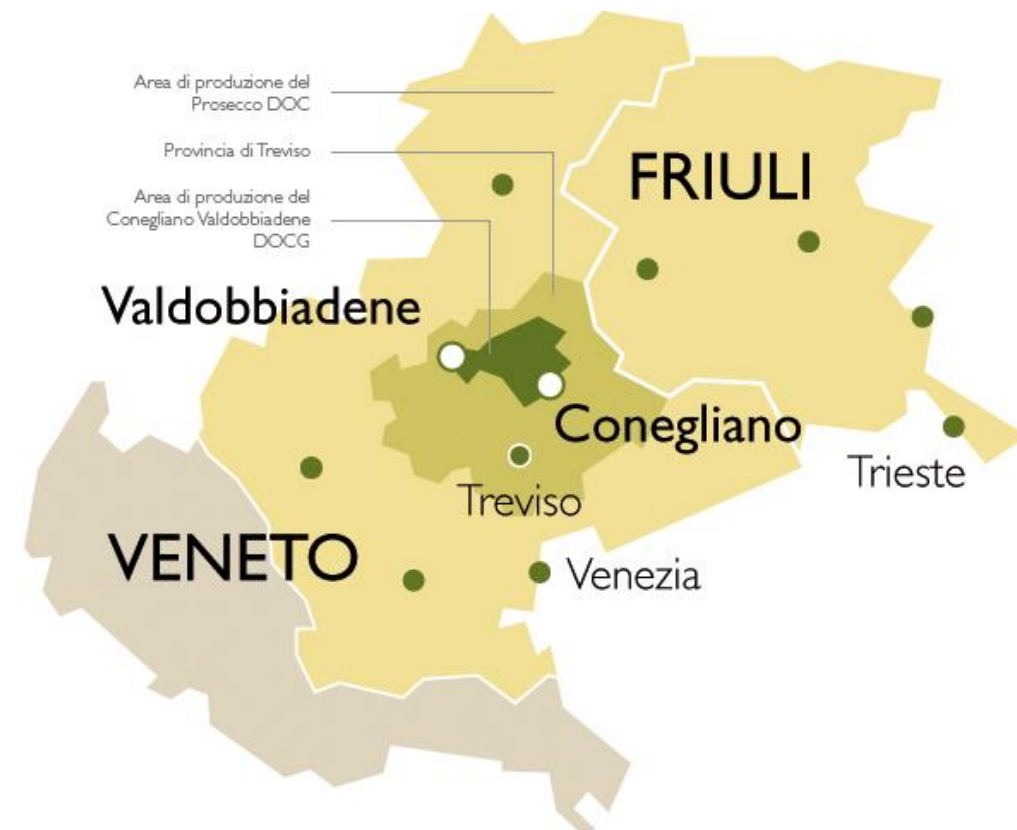
## Sottozone Valtellina Superiore



# TERRE ITALIANE: Veneto

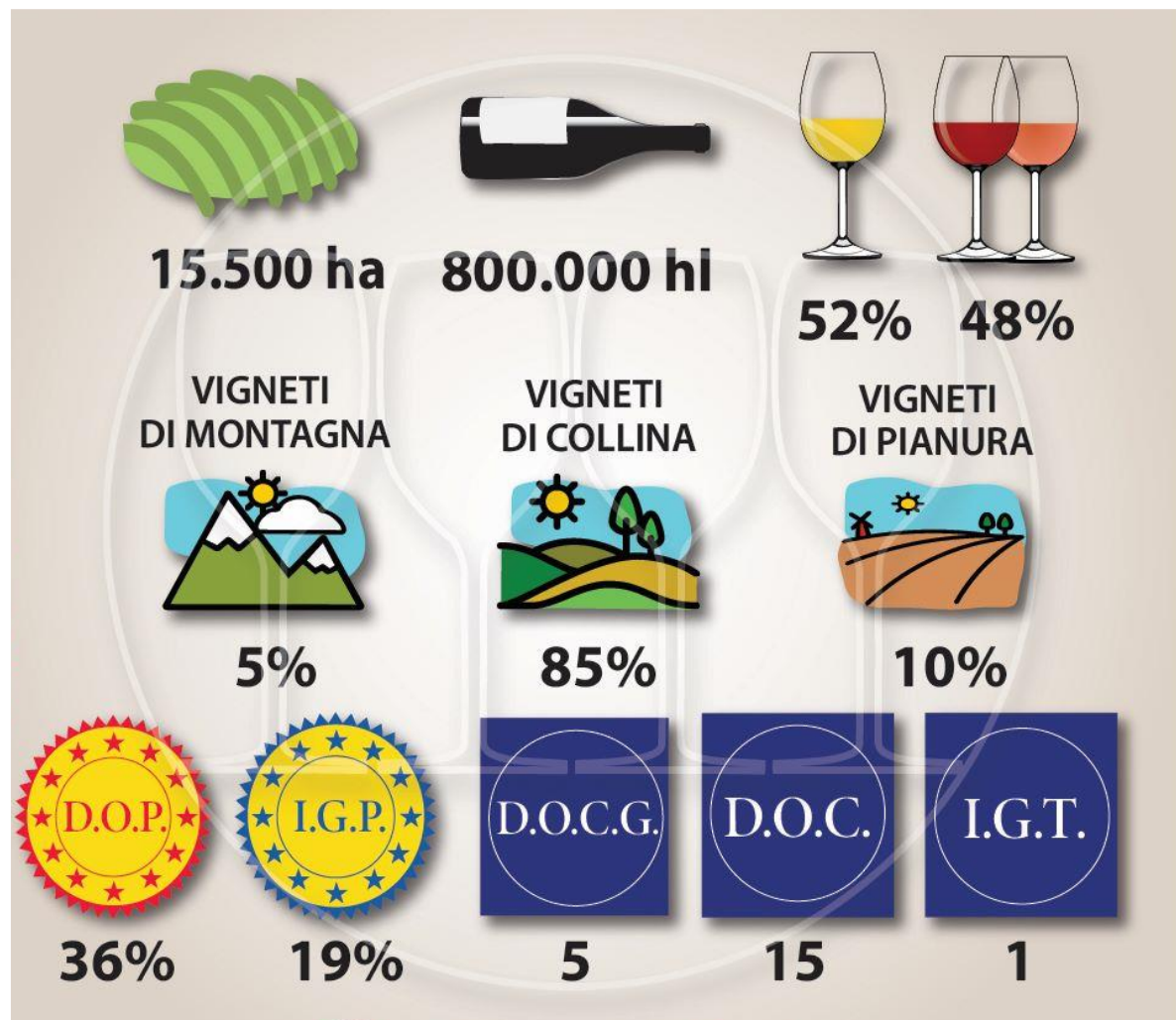




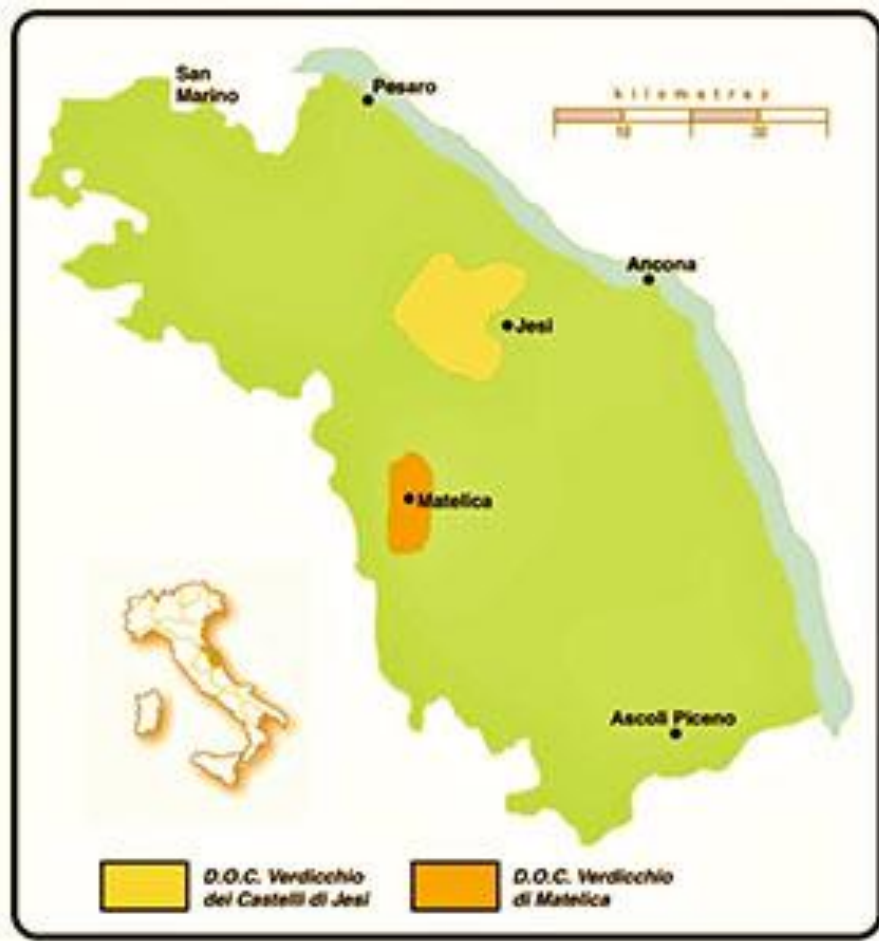




# TERRE ITALIANE: Marche







**Bottiglia Titulus**



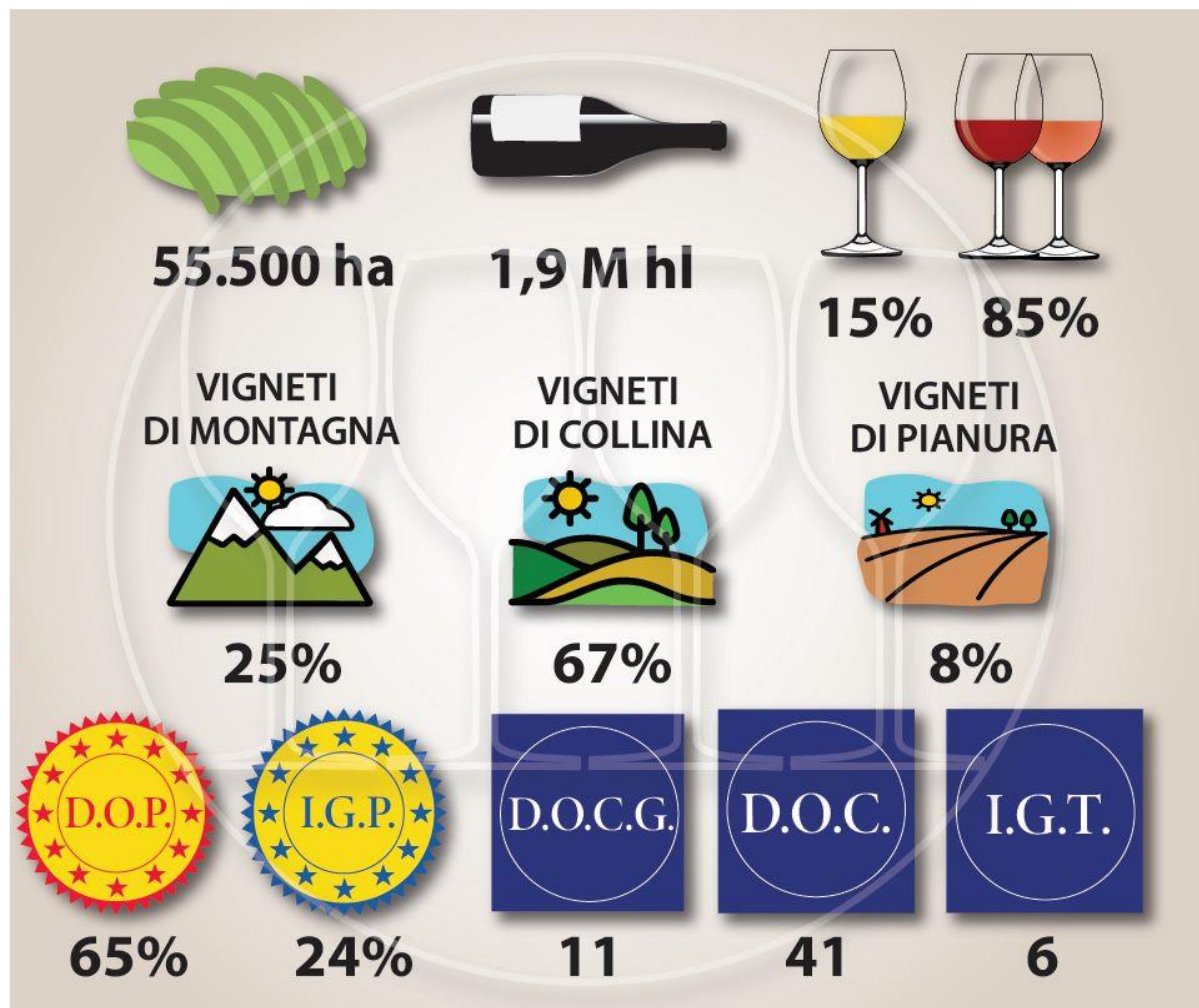
**MATELICA**



**Vernaccia di Serrapetrona  
Spumante Dolce DOCG**



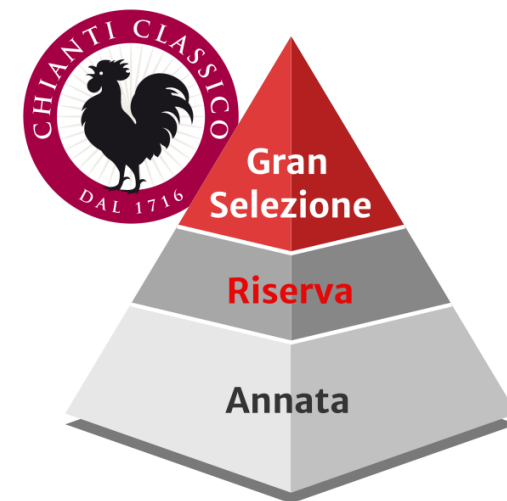
# TERRE ITALIANE: Toscana







Il Chianti Classico deve avere un 80% minimo di [Sangiovese](#), è possibile aggiungere Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon fino a un massimo del 20%.

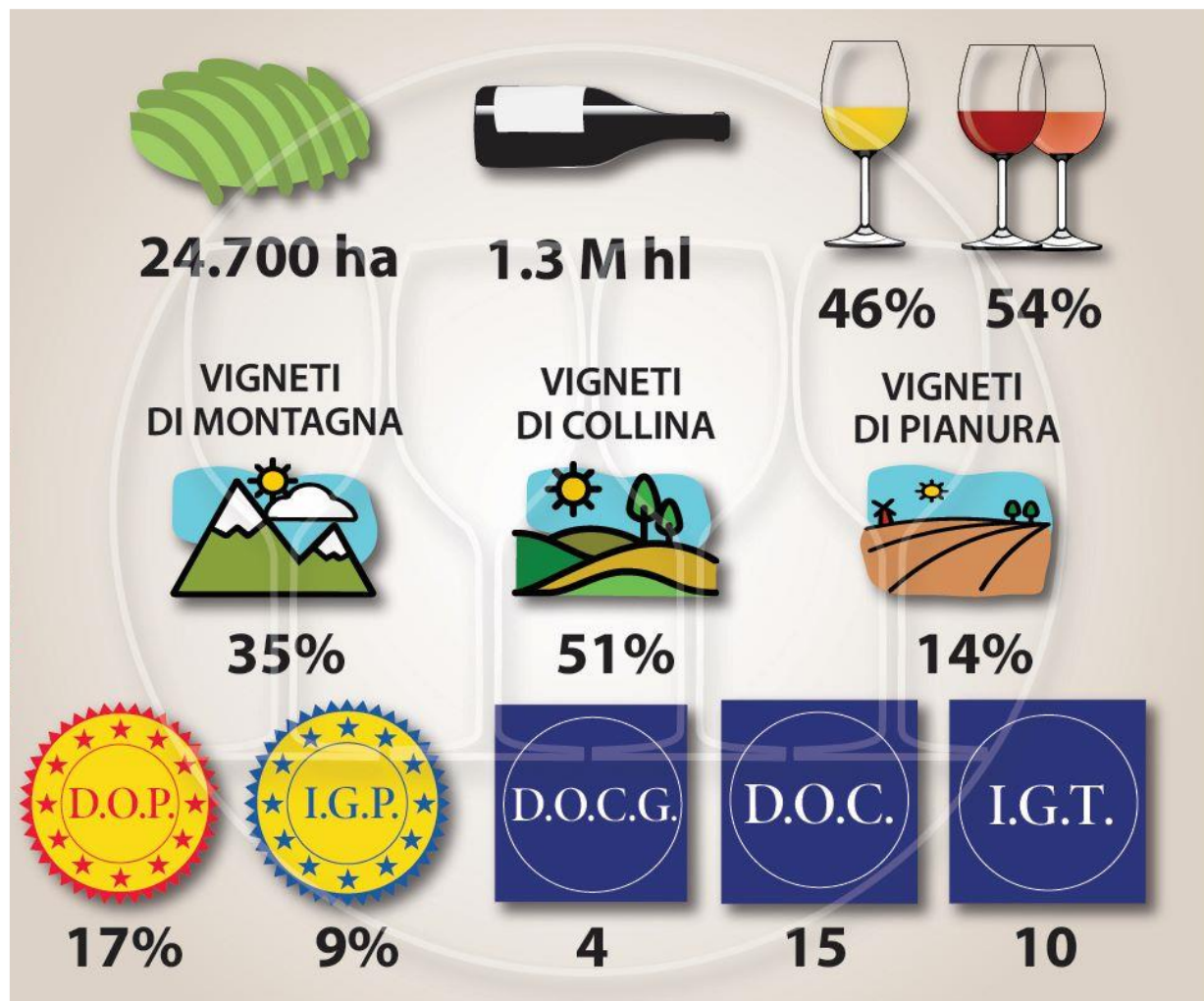


## CHIANTI

Il barone Ricasoli nella sua **formula** del 1872 usava **tre vitigni**: per sette decimi [Sangiovese](#) e per due [Canaiolo](#), entrambi a [bacca](#) rossa, con [Malvasia del Chianti](#) – cui s'aggiungerà in seguito il [Trebbiano toscano](#), anch'esso a [bacca bianca](#) – per il restante.



# TERRE ITALIANE: Campania

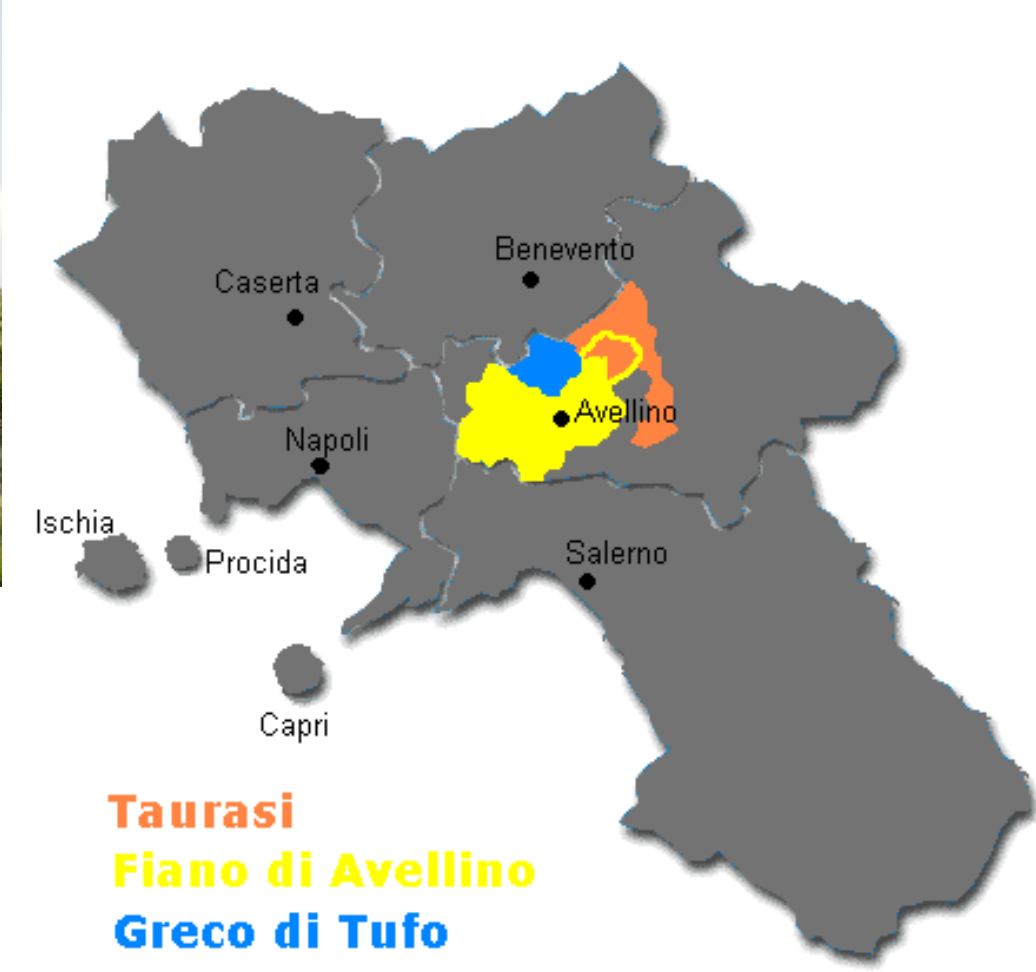




**IRPINIA**

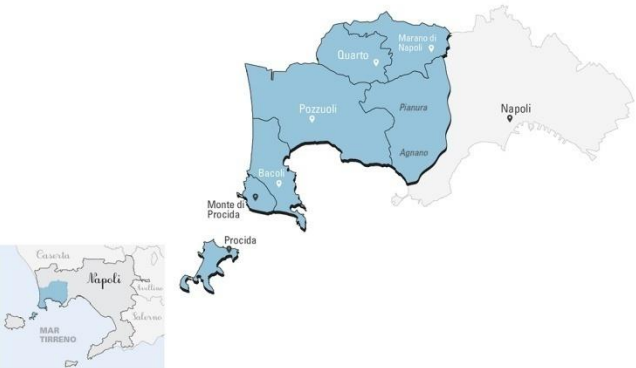


**VITI MARITATE  
ASPRINIO DI AVERSA**



**Taurasi**  
**Fiano di Avellino**  
**Greco di Tufo**

**CAMPI FLEGREI DOP**



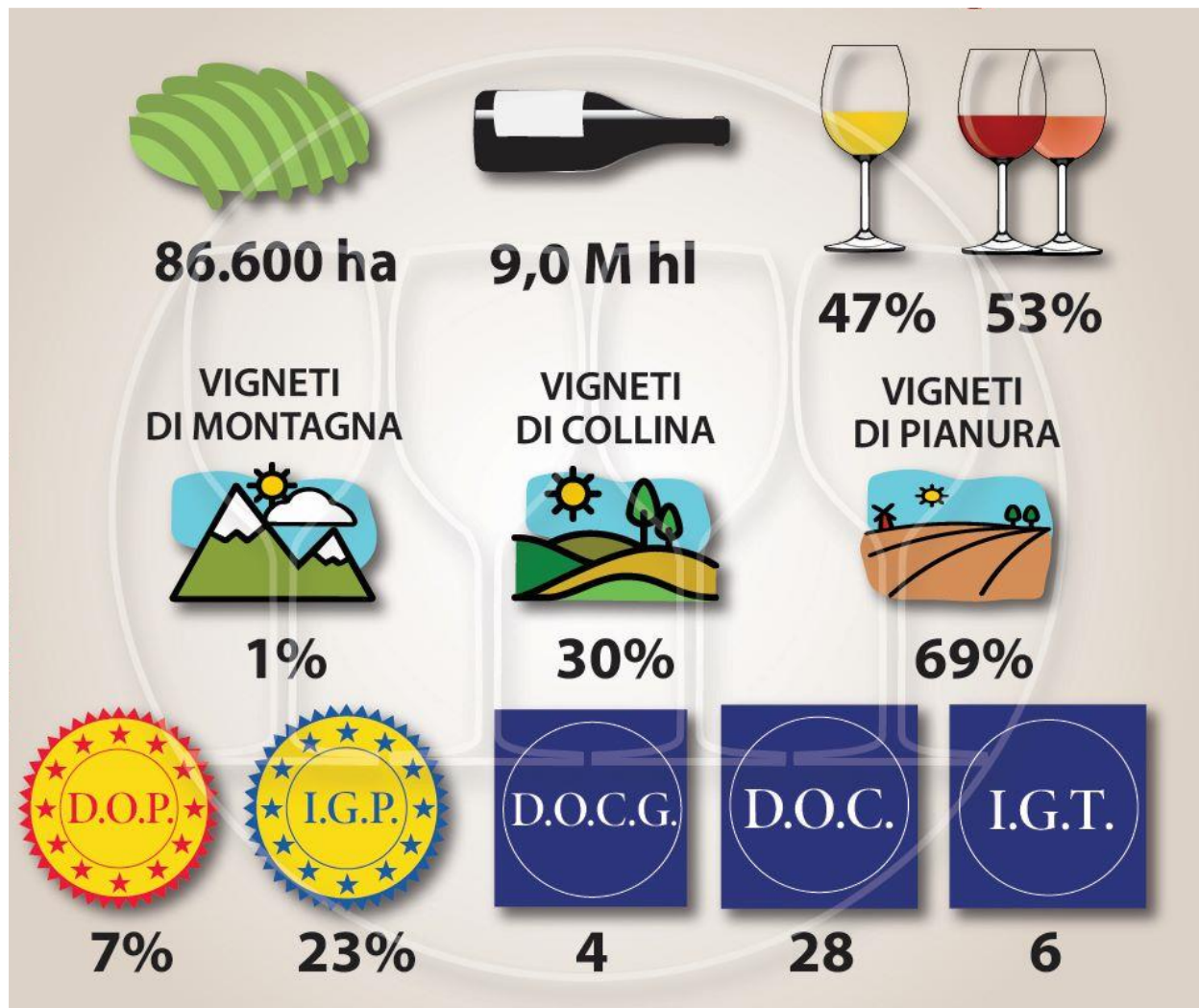
Procida, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida, Quarto e parte dei territori di Marano di Napoli e di Napoli

**CAMPI FLEGREI**

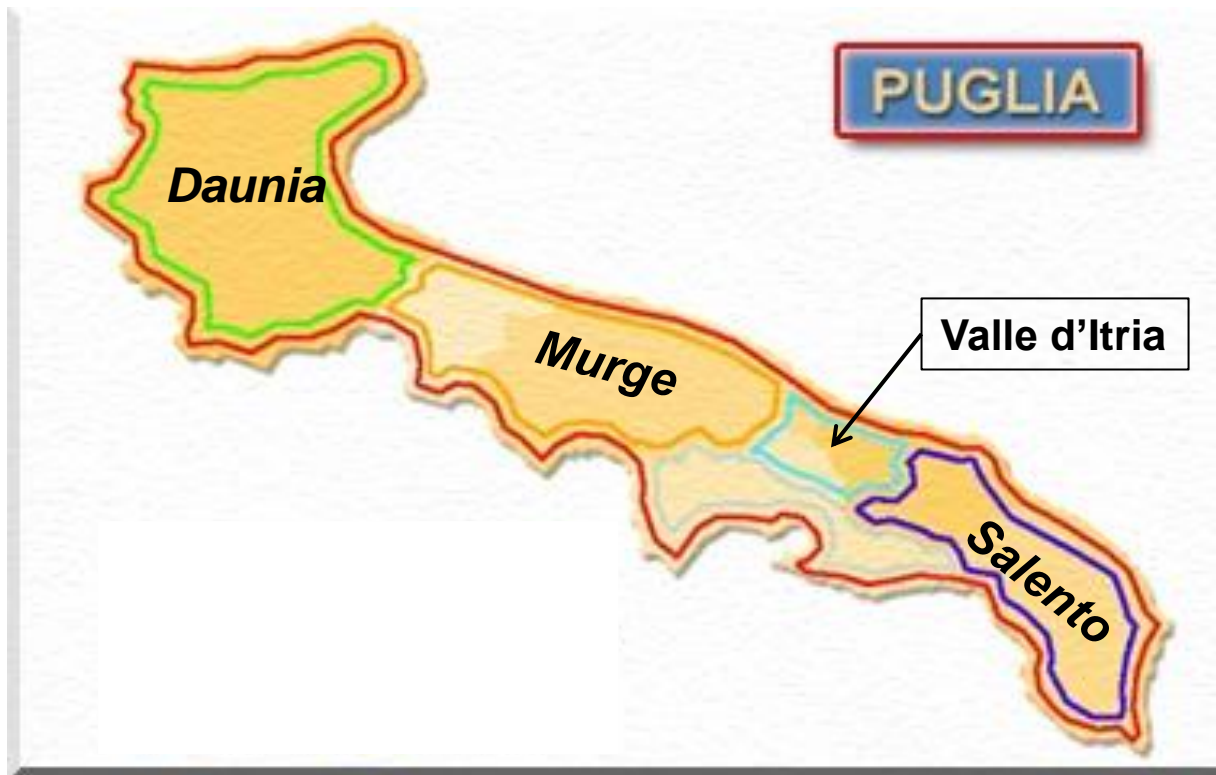




# TERRE ITALIANE: Puglia







Nella Daunia si incontra prevalentemente il vitigno [Uva di Troia](#), detta anche [Nero di Troia](#), la varietà principale della DOC [Cacc'e Mmitte di Lucera](#).

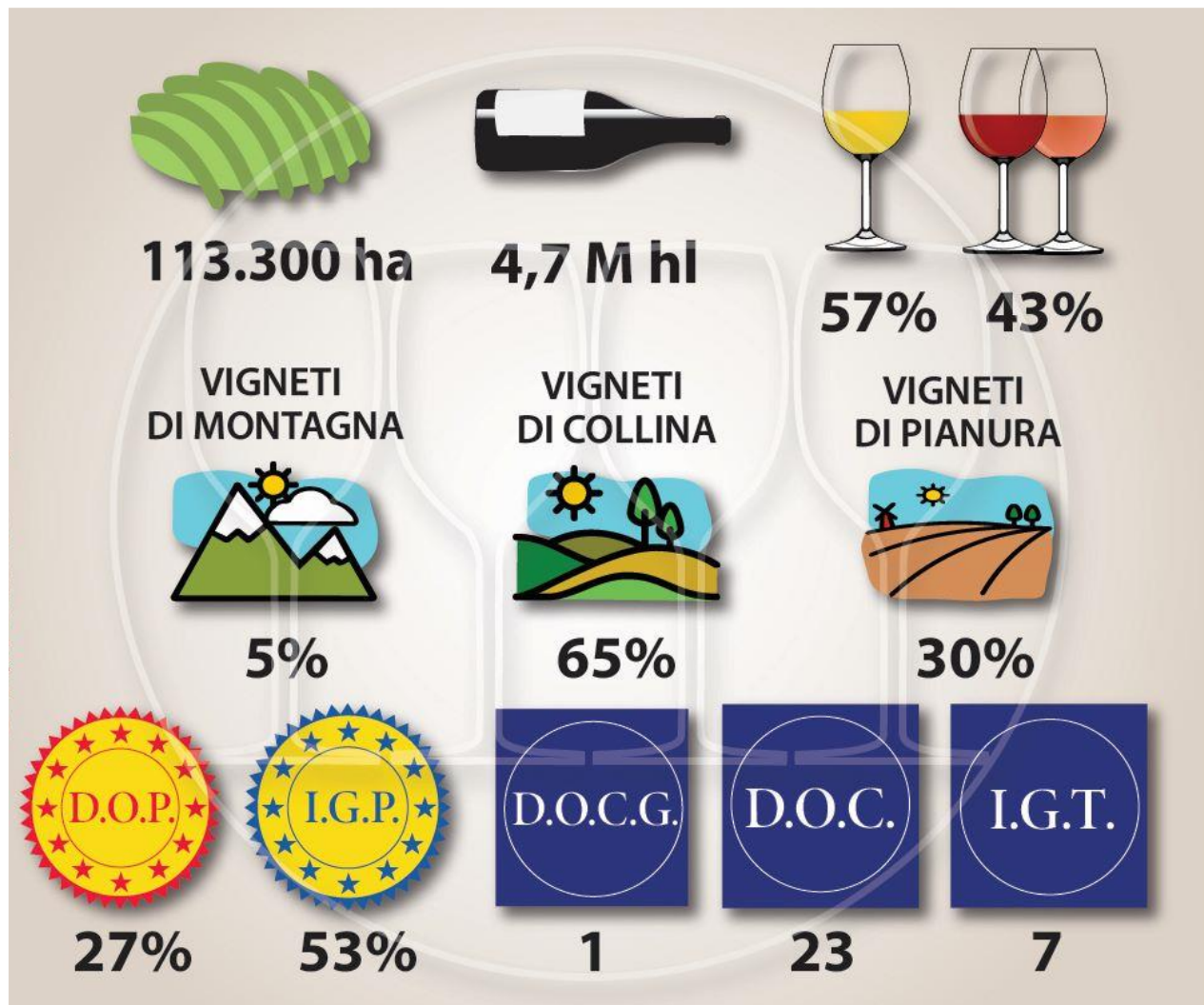
Il [Primitivo](#) è l'uva rossa più diffusa della parte centrale della Puglia e con essa si produce il [Primitivo di Manduria](#), una delle DOC più importanti della regione.

Il [Salento](#) è una delle aree vinicole italiane più importanti per la produzione di vini [rosati](#).





# TERRE ITALIANE: Sicilia







# MARSALA



## Marsala DOC

Tipologie e invecchiamento minimo:  
Fine (1 anno)  
Superiore (2 anni)  
Superiore riserva (4 anni)  
Vergine o Soleras (5 anni)  
Vergine o Soleras stravecchio (10 anni)

Secco o dolce



59.800 hl



Oro



Ambra



Rubino



Nero d'Avola



Grillo



Inzolia



Damaschino

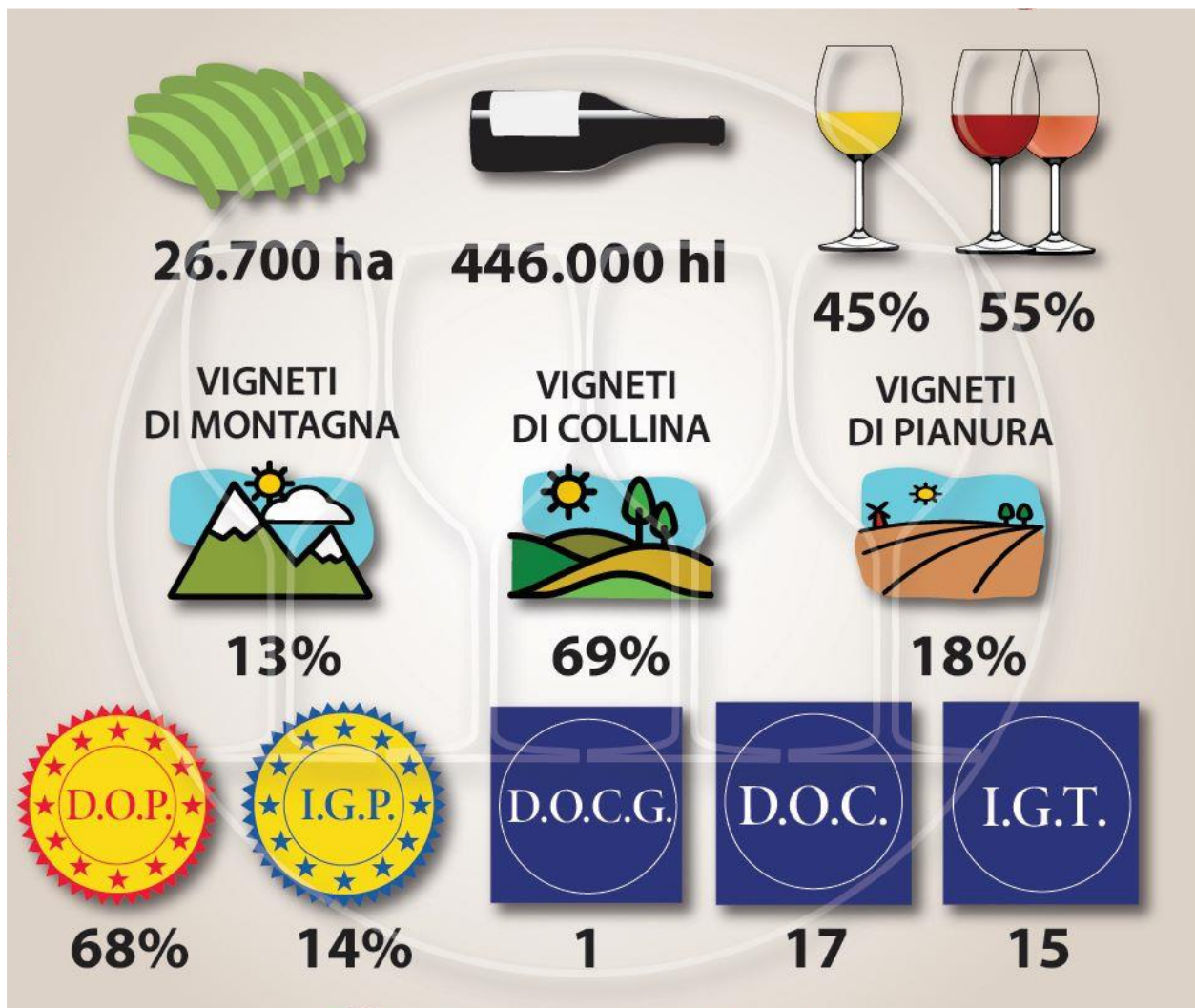
Una volta vendemmiate e vinificate le uve, per la **produzione del Marsala** si possono aggiungere al vino mosto cotto, **acquavite** o **acquavite e mosto cotto (mistella)**.

Se si tratta di un **Marsala Vergine** non viene aggiunto nulla, infatti la sua gradazione naturale può facilmente raggiungere i 18%.

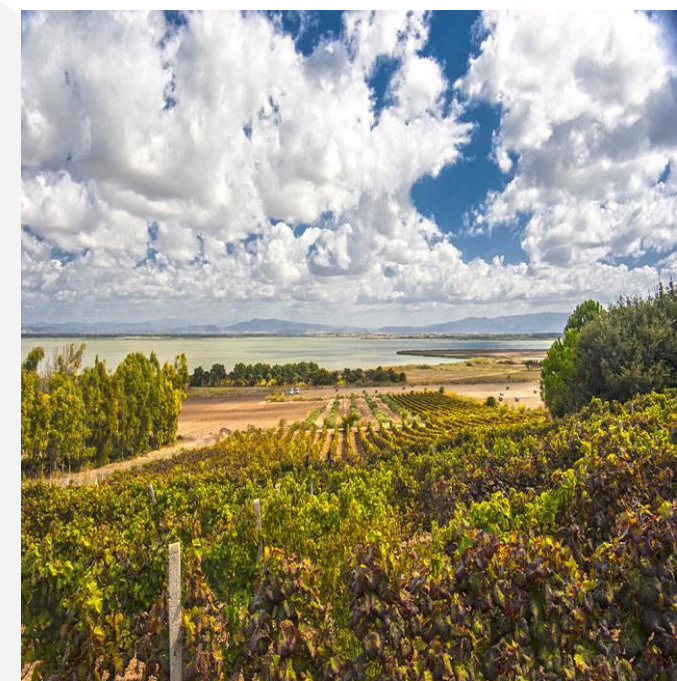
**Una volta fortificato**, il vino viene messo a **riposare in botti da 400 litri**, poste una sopra l'altra in una sorta di piramide, secondo il **metodo Soleras**.



# TERRE ITALIANE: Sardegna







Una caratteristica distintiva dei vini “Vernaccia di Oristano” è il loro metodo di produzione che prevede una **maturazione ossidativa**, in botti scolme e in presenza di ossigeno, con la formazione di un **velo di lieviti chiamato “flor”** (l’umidità del microclima oristanese è indispensabile per la sua formazione).

Il “flor” ha, quindi, una duplice funzione:

- **tiene sotto controllo l’ossidazione** durante l’invecchiamento obbligatorio del vino.
- **protegge le componenti aromatiche del vino**. I suoi lieviti, inoltre, si nutrono di alcol etilico e acido acetico per rilasciare **sostanze aromatiche responsabili dei sentori di nocciola** tipici di questo nettare.

Le tipologie previste dal disciplinare sono:

- **“Vernaccia di Oristano” versione base**;
- **“Vernaccia di Oristano” superiore**, con una gradazione alcolica maggiore rispetto alla tipologia base;
- **“Vernaccia di Oristano” riserva**, con un periodo di invecchiamento maggiore rispetto alla tipologia base;
- **“Vernaccia di Oristano” liquoroso**, anche in versione amabile/dolce, con l’aggiunta di alcol da vino o acquavite di vino.



grazie  
per  
l'attenzione

