



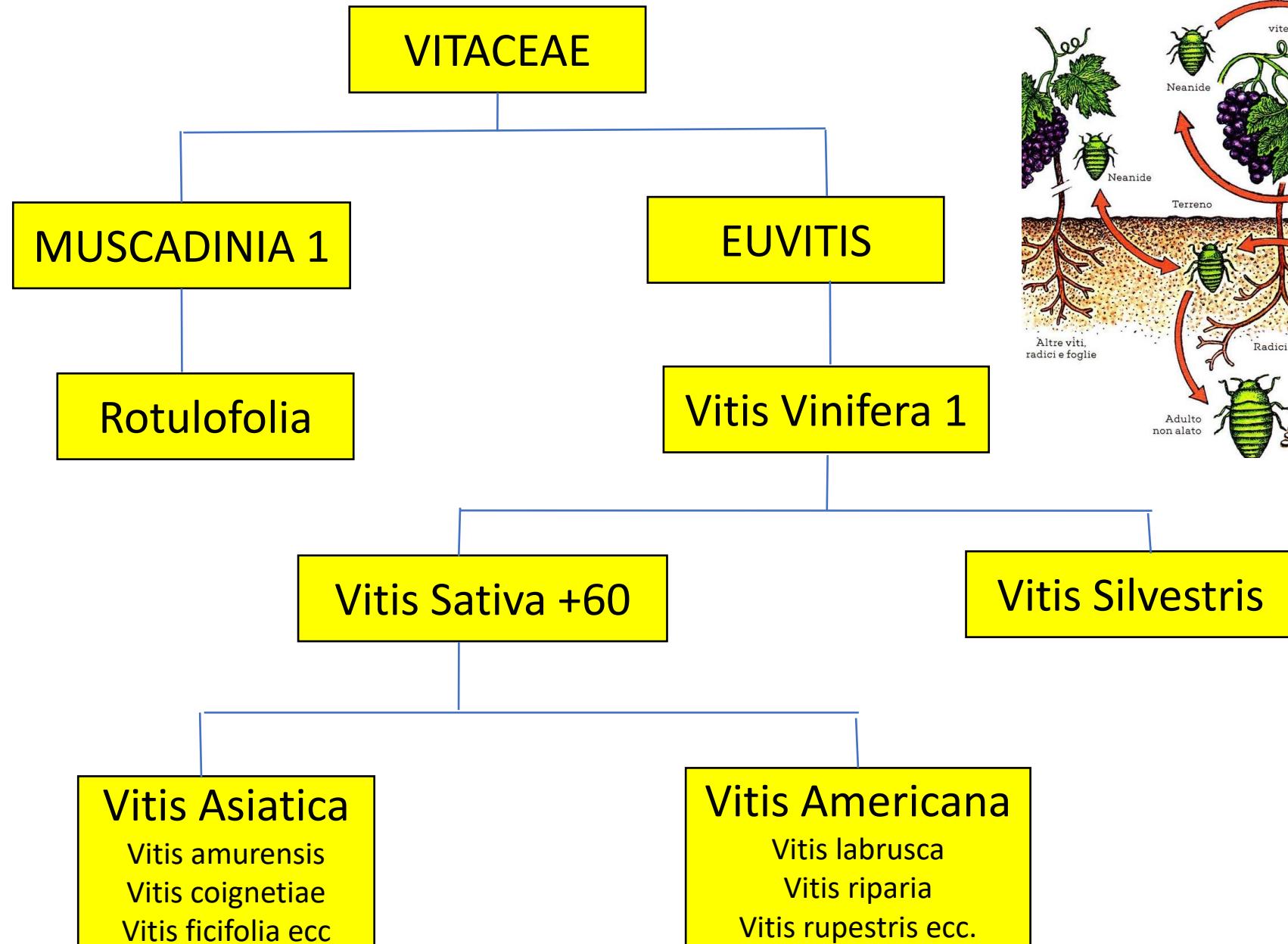
## ***Terre Italiane***

*“intinerari regionali di vini”*

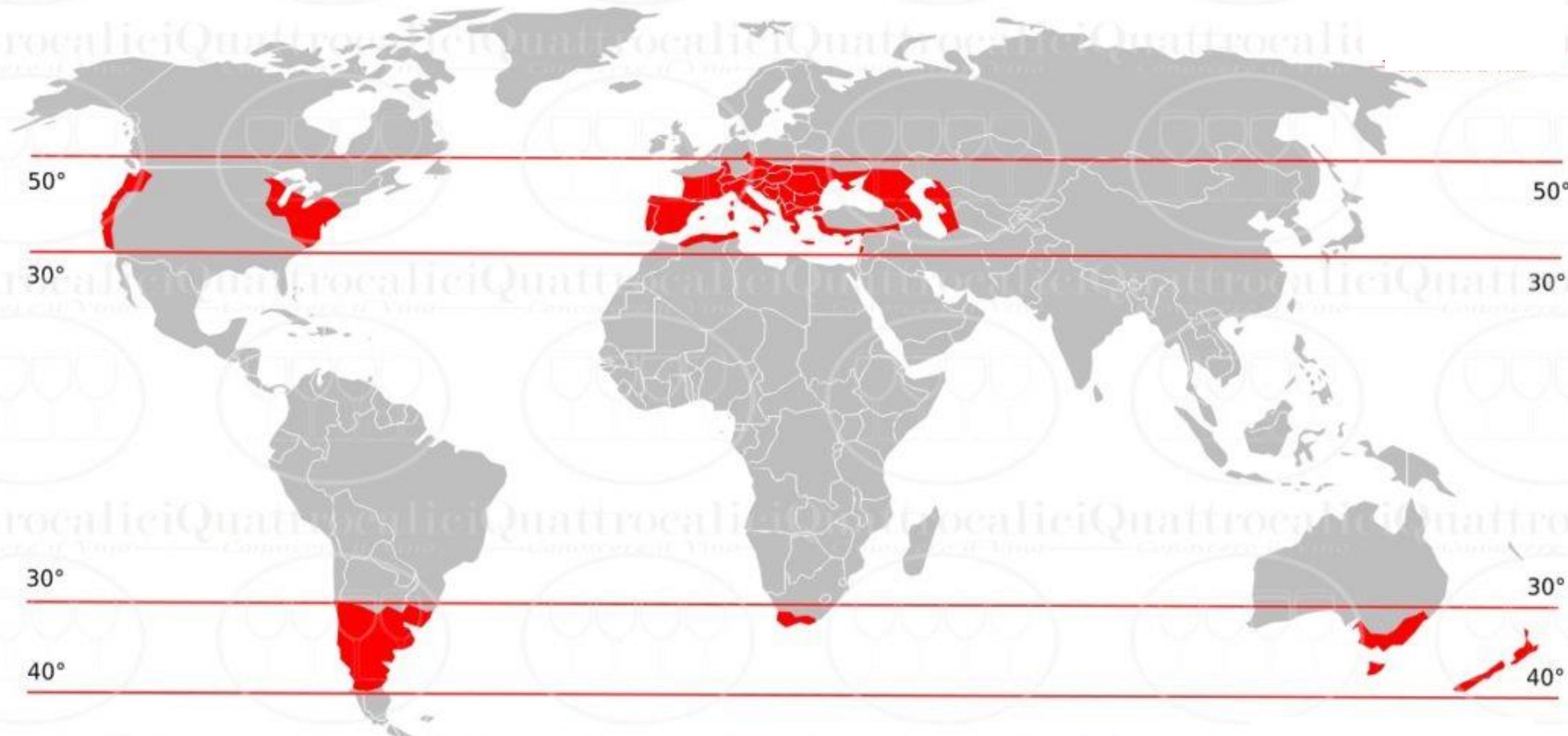


*relatore Luigi Terzago*

# TERRE ITALIANE: le vitaceae



# La Vite nel Mondo



# TERRE ITALIANE: classificazione dei vini



## 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 (chiavvenasca)** 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%  
 Fiano 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 Friulare o Friulare 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 tollesi o **tullum** **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

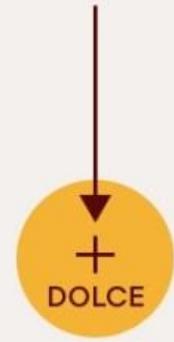
Aglianico del Vulture Superiore **aglianico del Vulture** 100%

# 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	<b>BRUT NATURE, PAS DOSE, DOSAGGIO ZERO</b>
tra 0 e 6 g/l	<b>EXTRA-BRUT</b>
tra 7 e 12 g/l	<b>BRUT</b>
tra 12 e 17 g/l	<b>EXTRA-DRY</b>
tra 17 e 32 g/l	<b>SEC, DRY</b>
tra 32 e 50 g/l	<b>DEMI-SEC</b>
superiore a 50 g/l	<b>DOUX, DOLCE</b>



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.

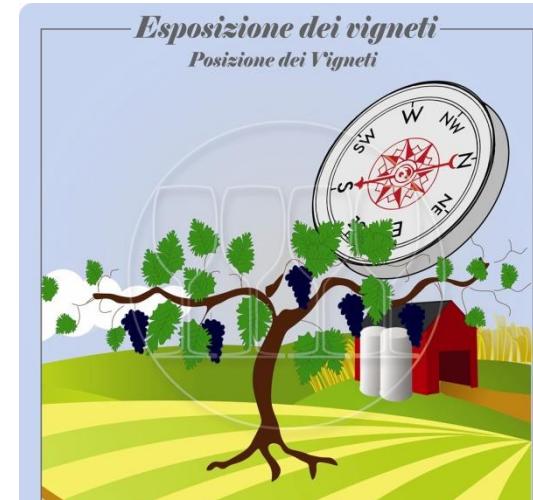
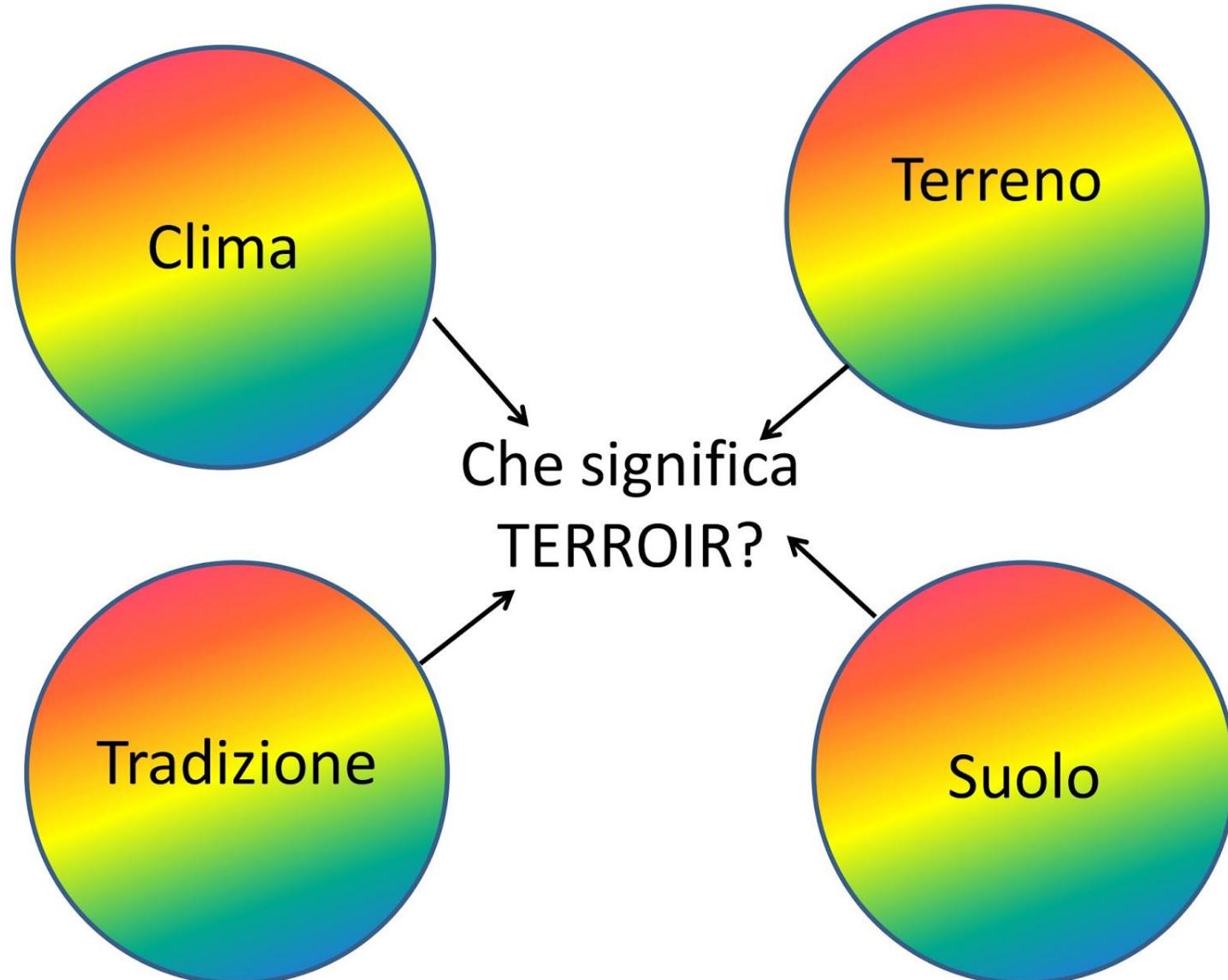
# TERRE ITALIANE: temperature di servizio dei vini e tipologie di bottiglie



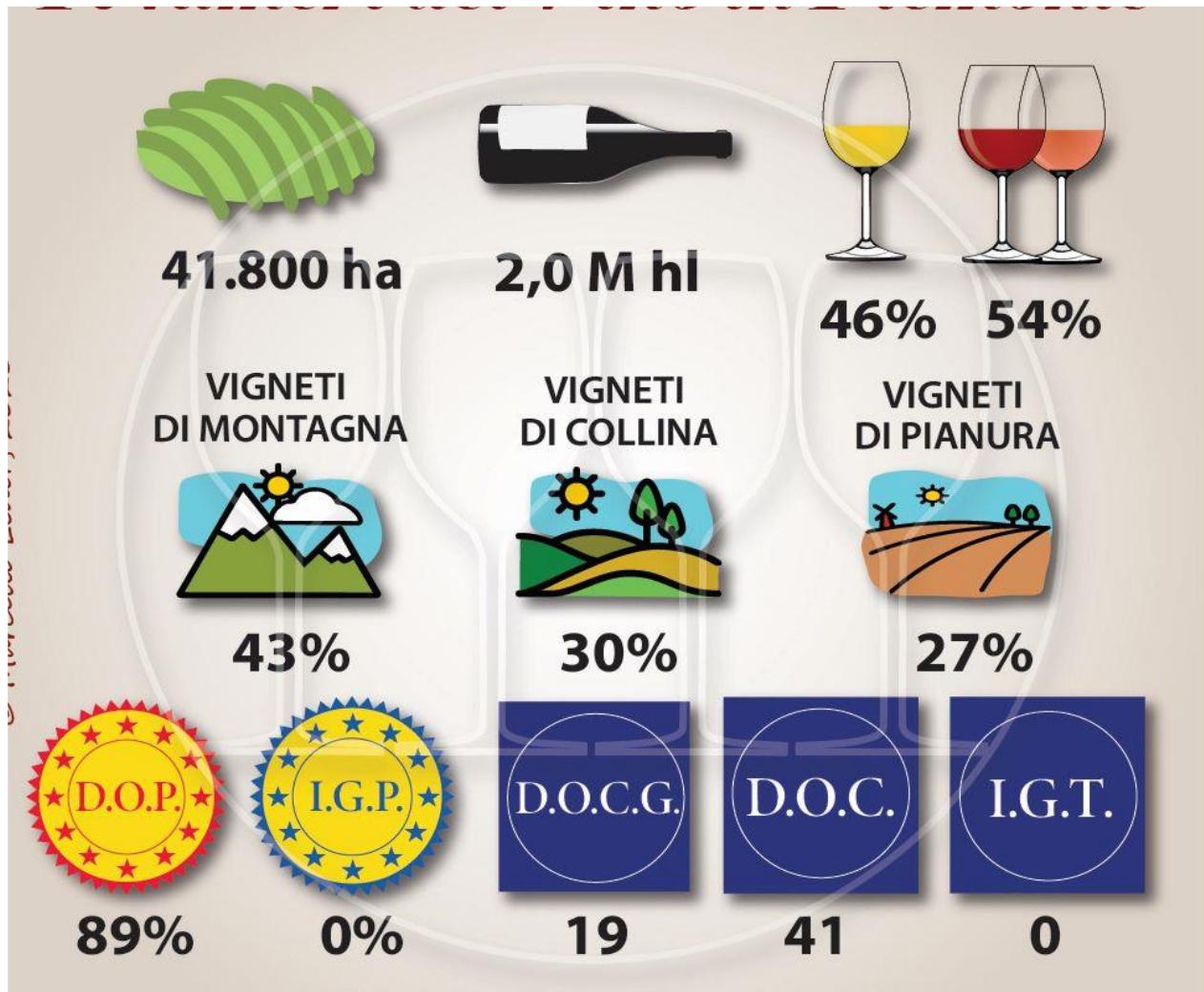
La temperatura del vino incide sull'aspetto gusto olfattivo, più si abbassa e più vengono accentuate le caratteristiche di acidità, sapidità e tannini (le durezze nel vino), si esaltano gli aromi floreali/fruttati negli spumanti e nei vini frizzanti, in generale sui vini da vitigni aromatici la temperatura 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



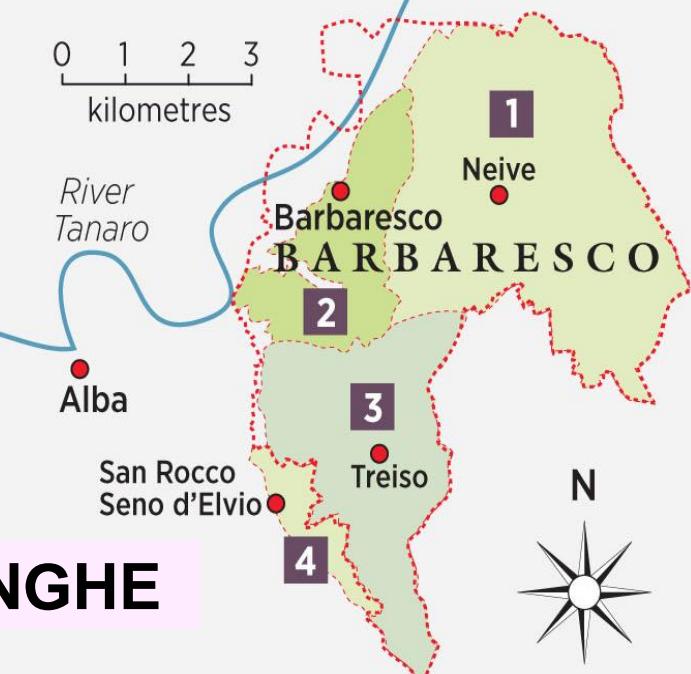
# BAROLO

## Barbaresco communes

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

## Barolo communes

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



## LANGHE



## ROERO

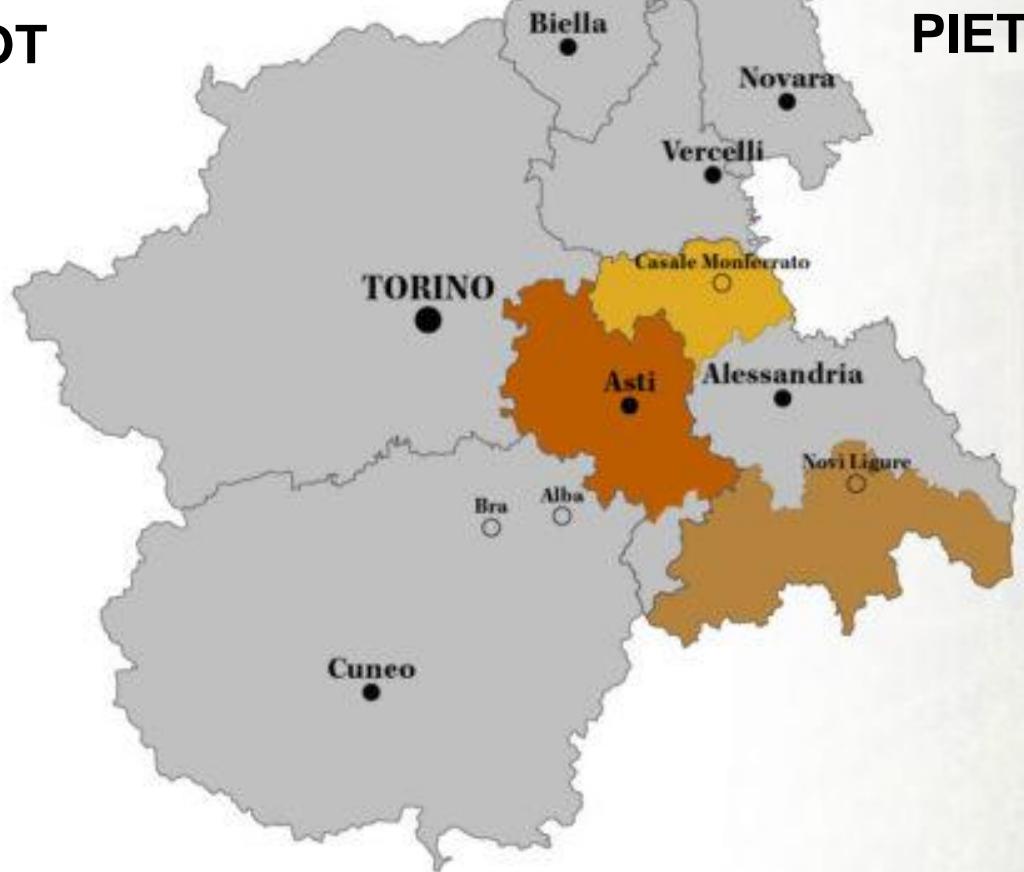




**INFERNOT**



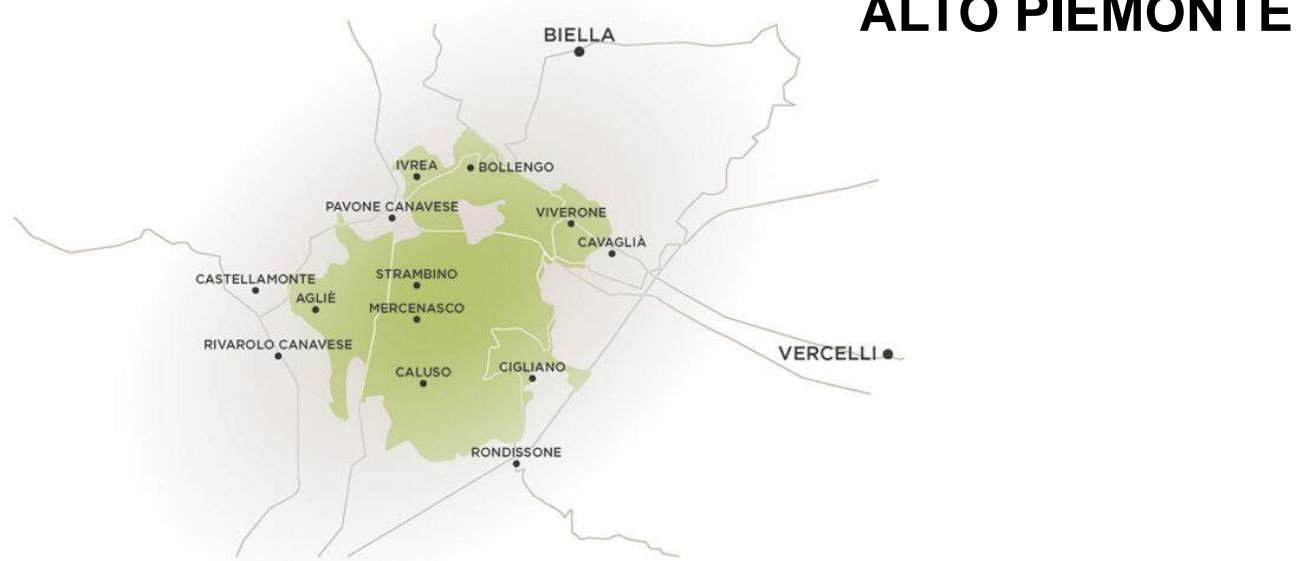
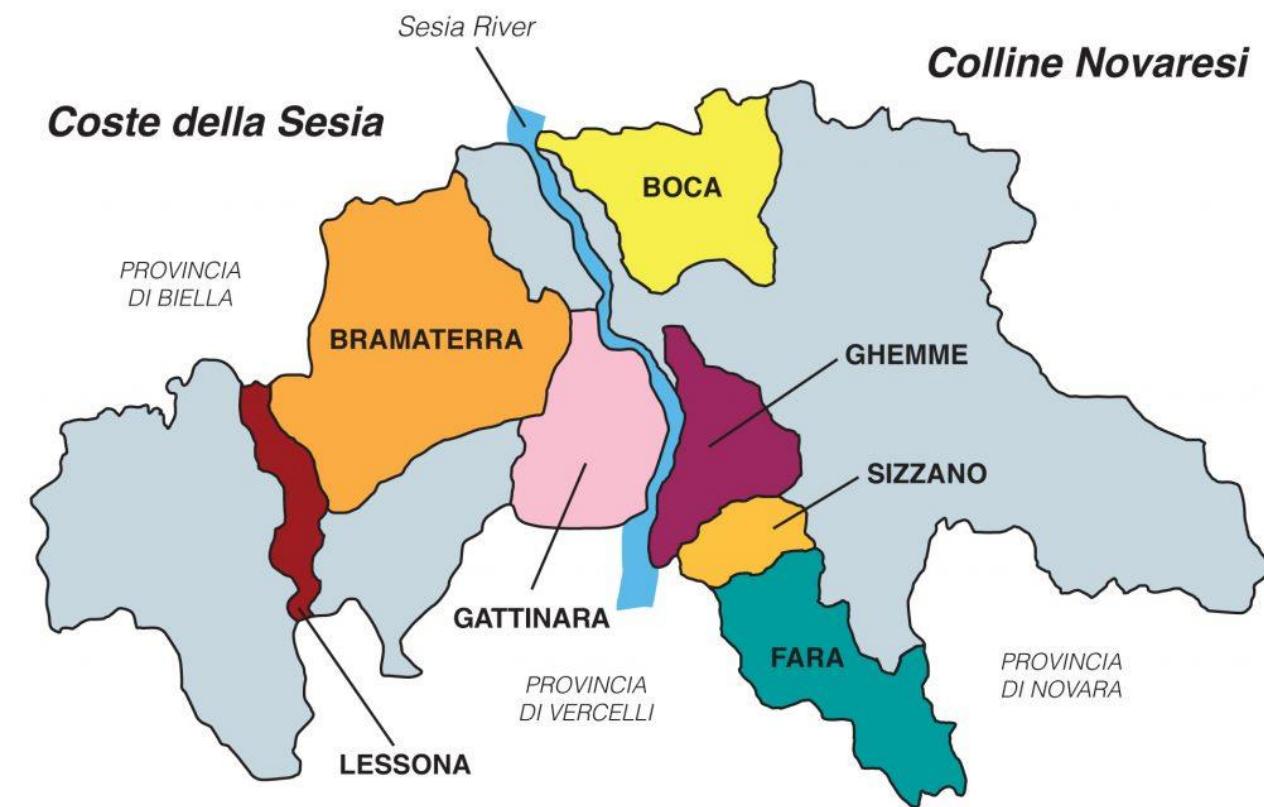
**PIETRA DA CANTONI**



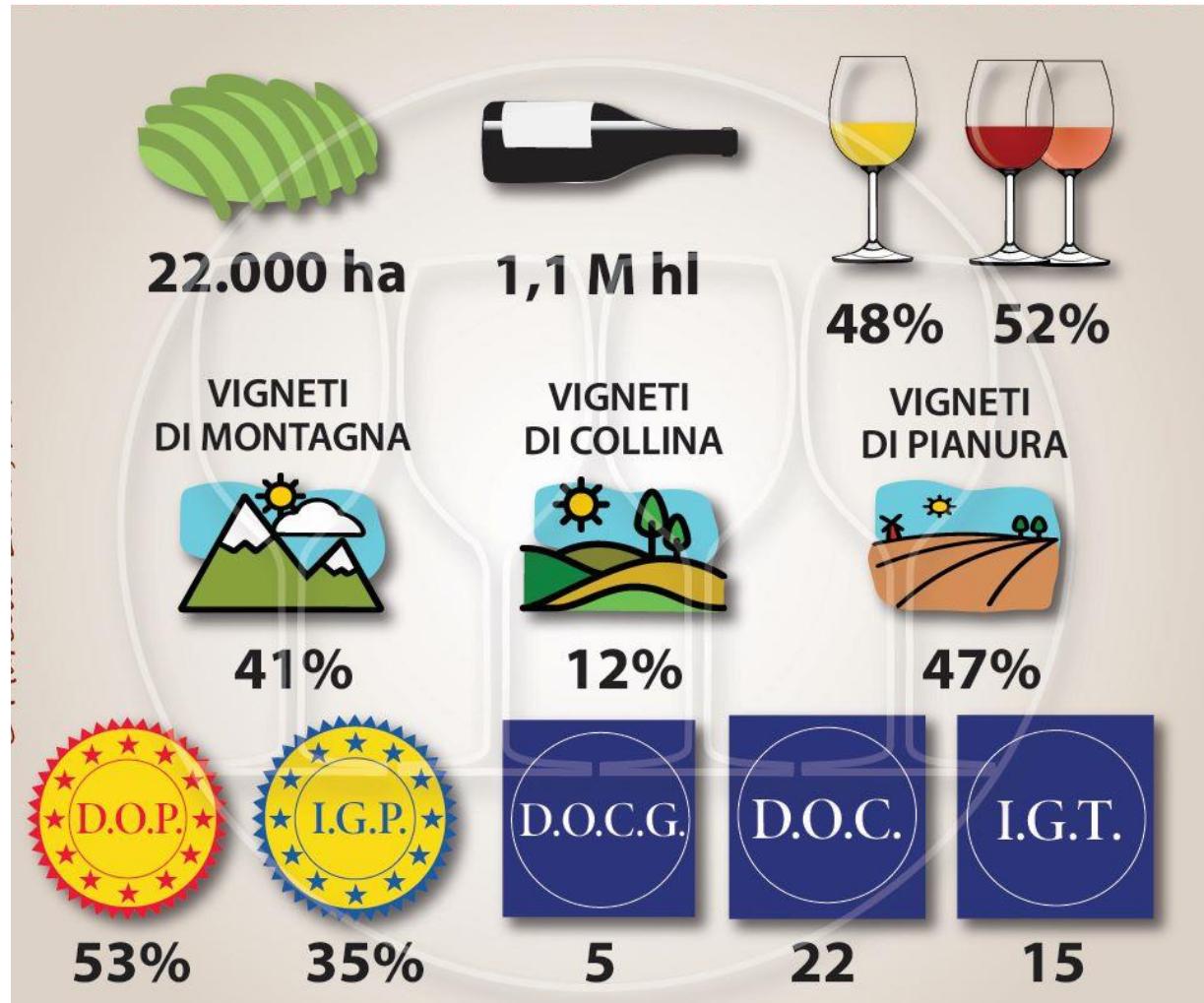
**Mappa del Monferrato**

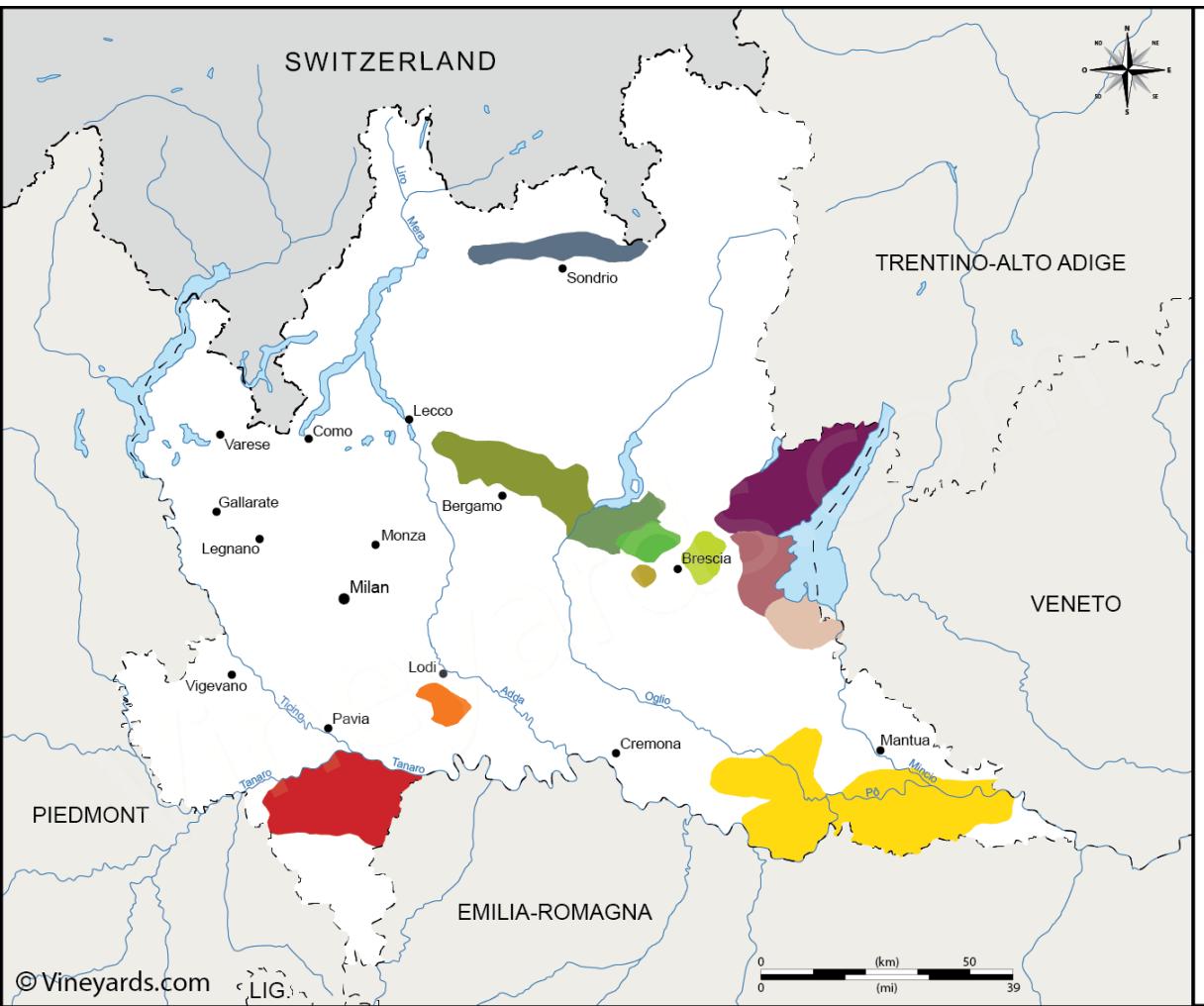
- Basso Monferrato
- Monferrato Astigiano
- Alto Monferrato





# TERRE ITALIANE: Lombardia





## LOMBARDIA



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

## FRANCIACORTA



## OLTREPO' PAVESE

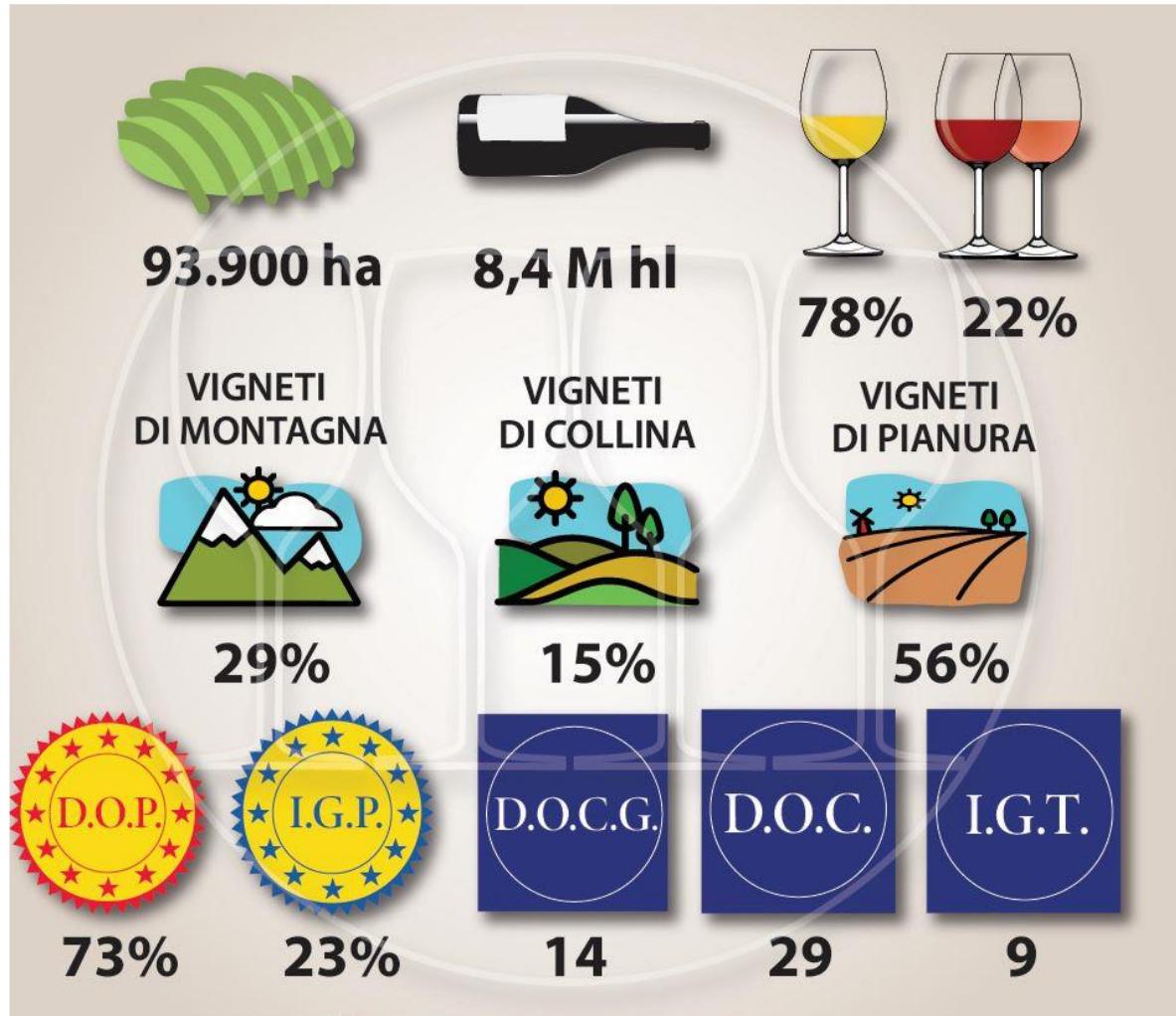


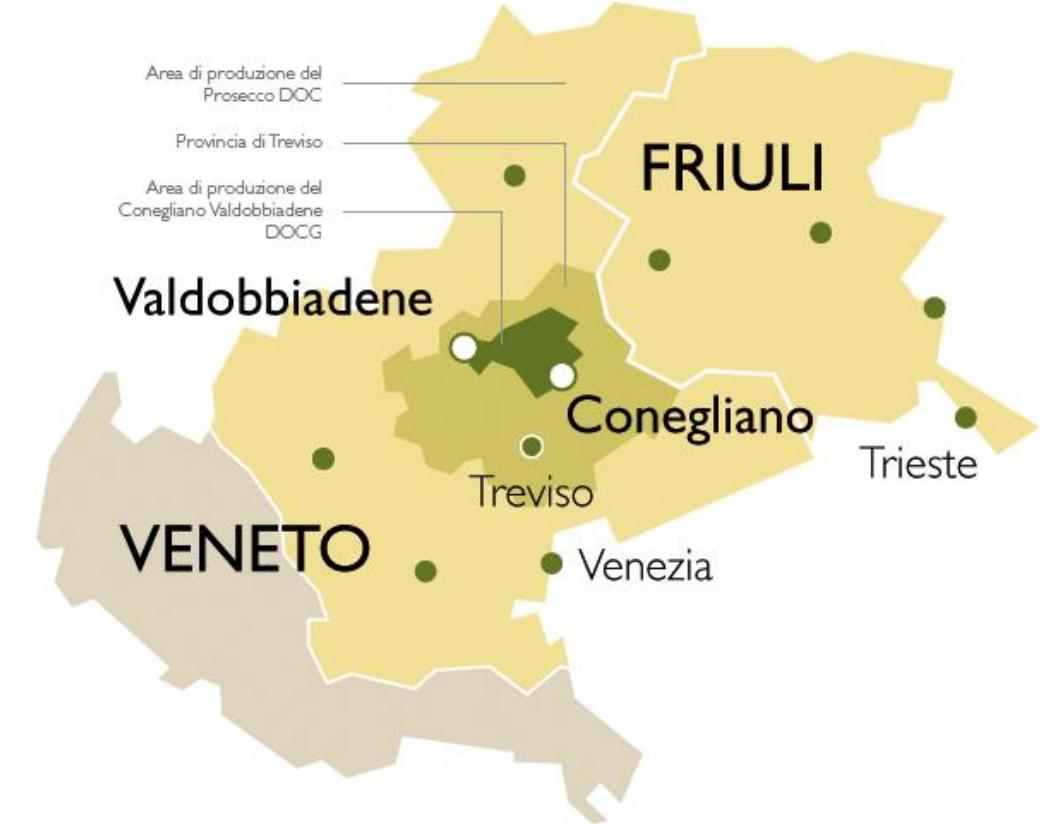
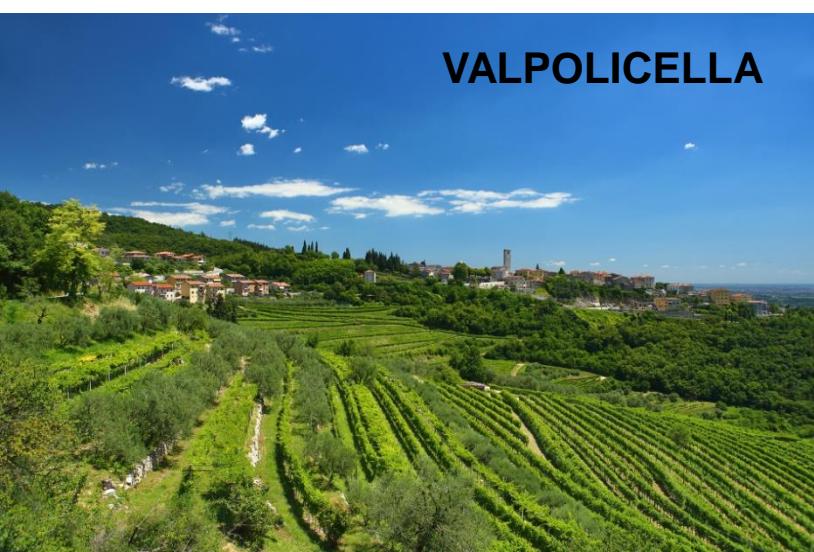
## VALTELLINA



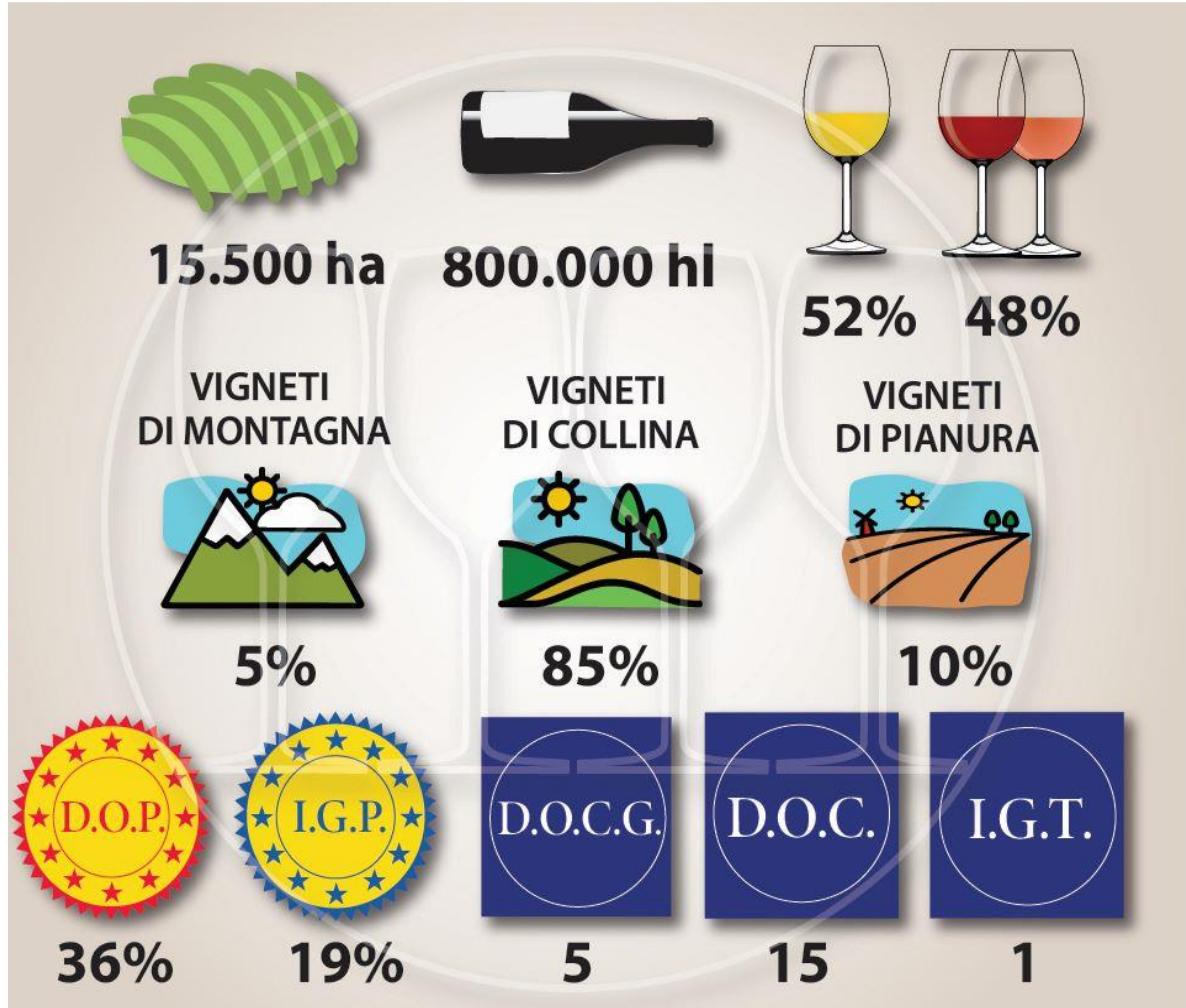
## Sottozone Valtellina Superiore

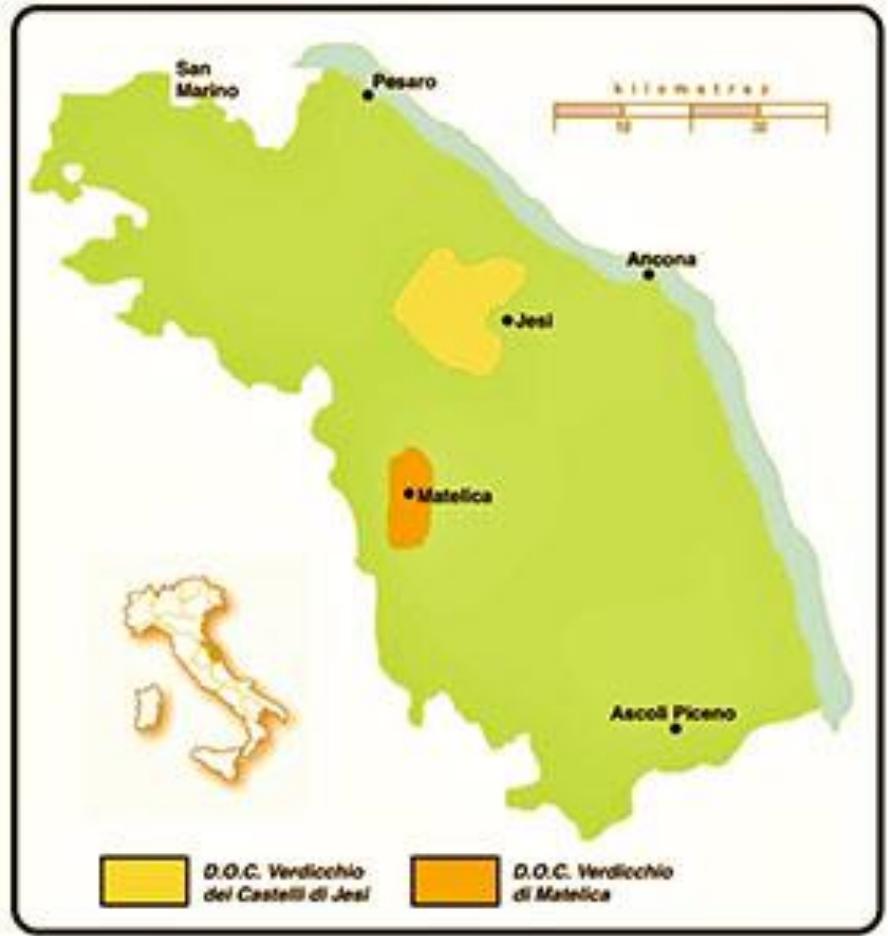
# TERRE ITALIANE: Veneto





# TERRE ITALIANE: Marche





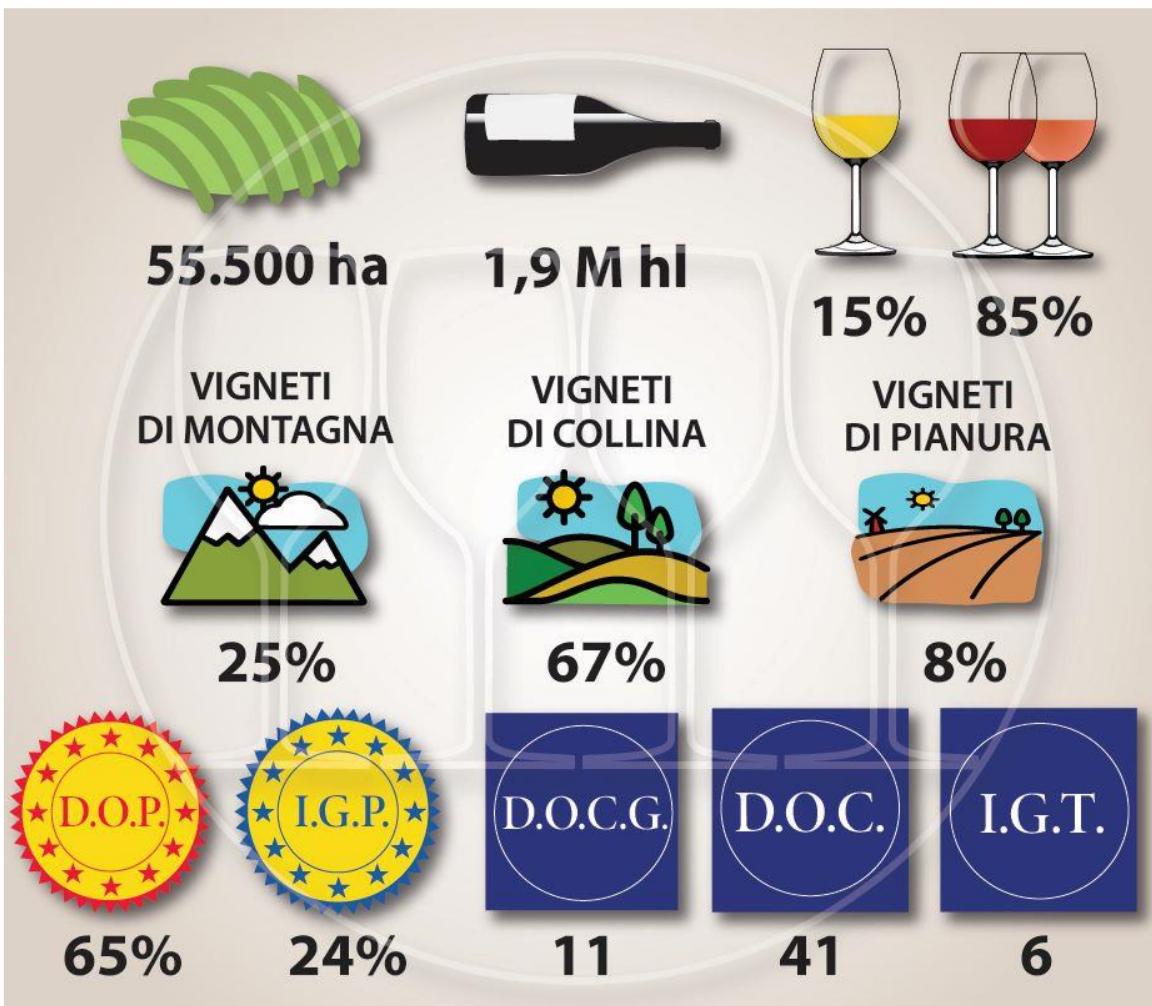
**Vernaccia di Serrapetrona  
Spumante Dolce DOCG**



**Bottiglia Titulus**



# TERRE ITALIANE: Toscana





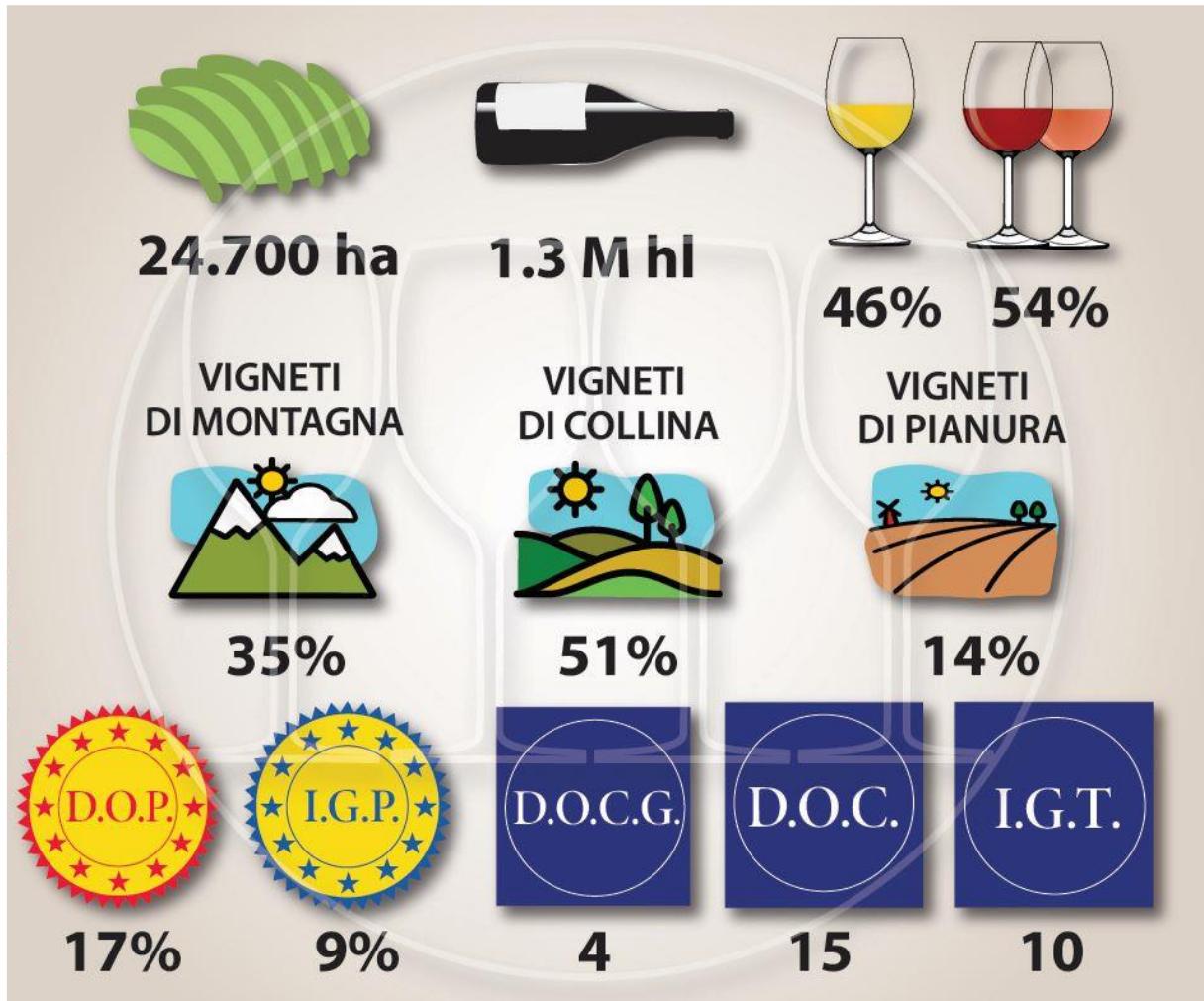
Il barone Ricasoli nella sua **formula** del 1872 usava **tre vitigni**: per sette decimi Sangiovese e per due Canaiolo, entrambi a bacca rossa, con Malvasia del Chianti – cui s'aggiungerà in seguito il Trebbiano toscano, anch'esso a bacca bianca – per il restante.



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



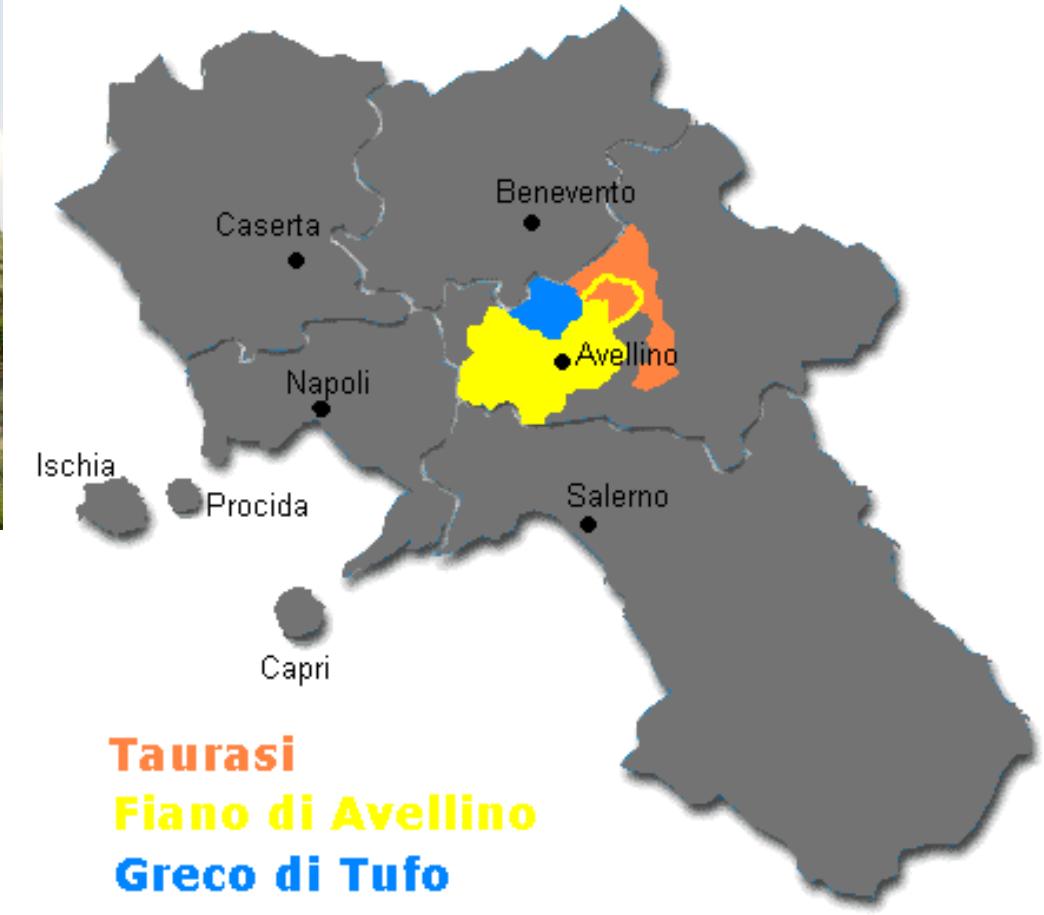
# TERRE ITALIANE: Campania



IRPINIA



**VITI MARITATE  
ASPRINIO DI AVERSA**



**Taurasi  
Fiano di Avellino  
Greco di Tufo**

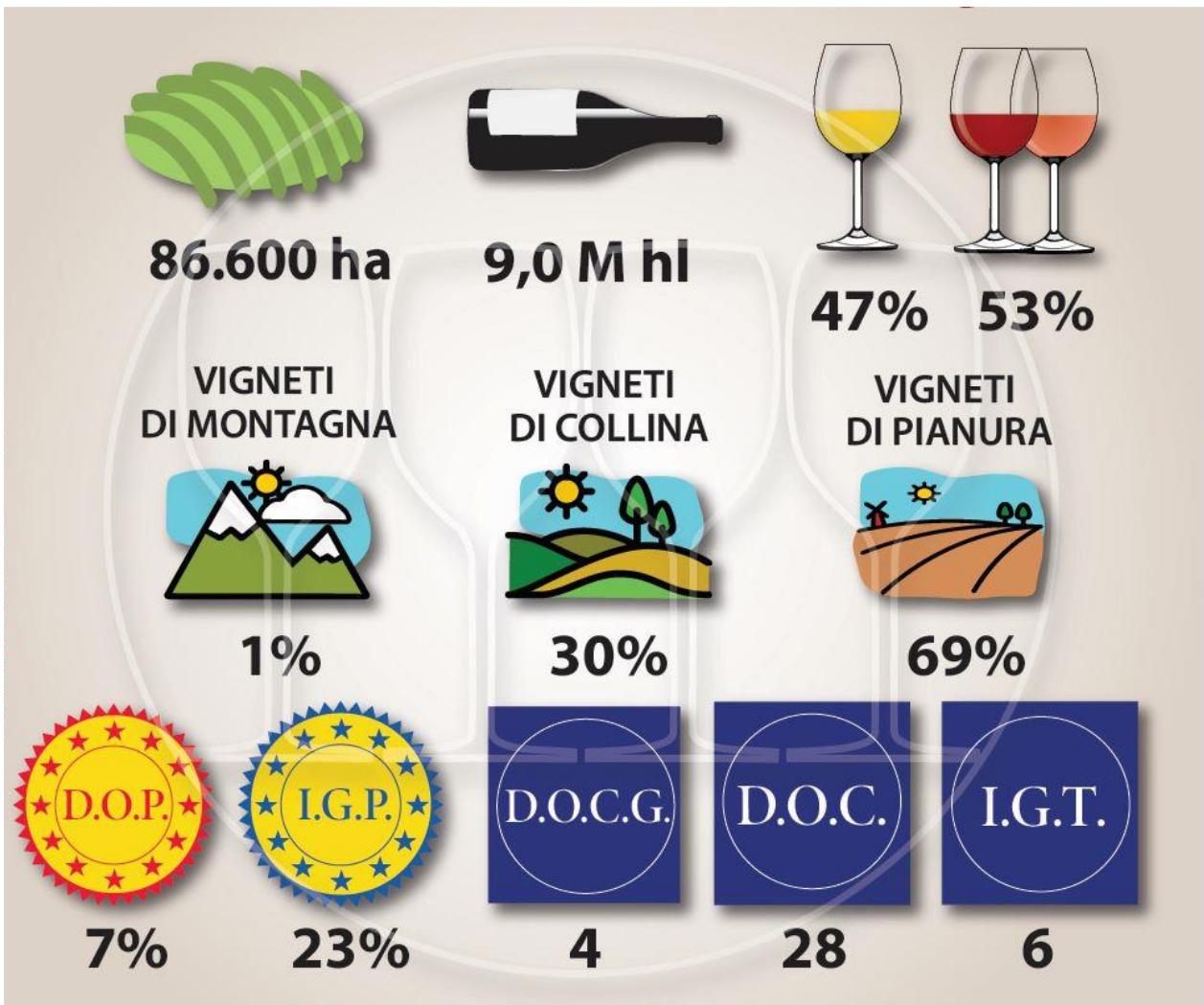
CAMPI FLEGREI DOP

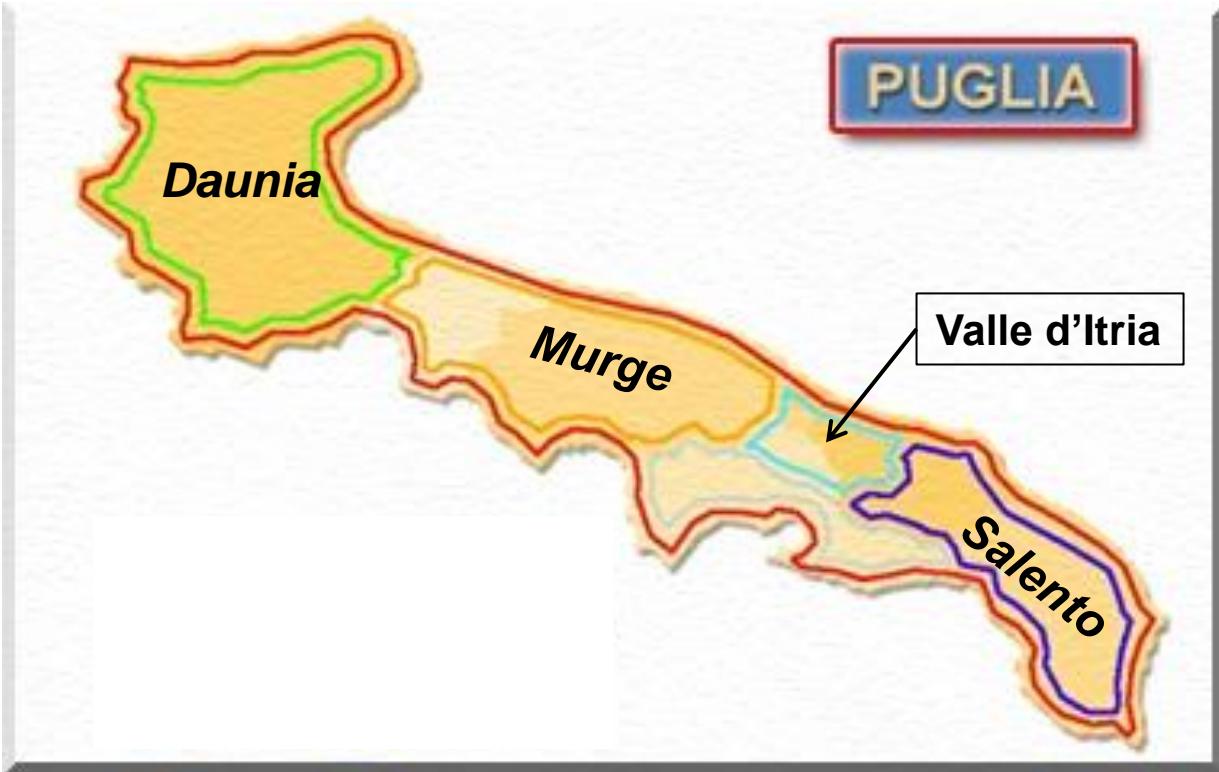


**CAMPI FLEGREI**



# TERRE ITALIANE: Puglia





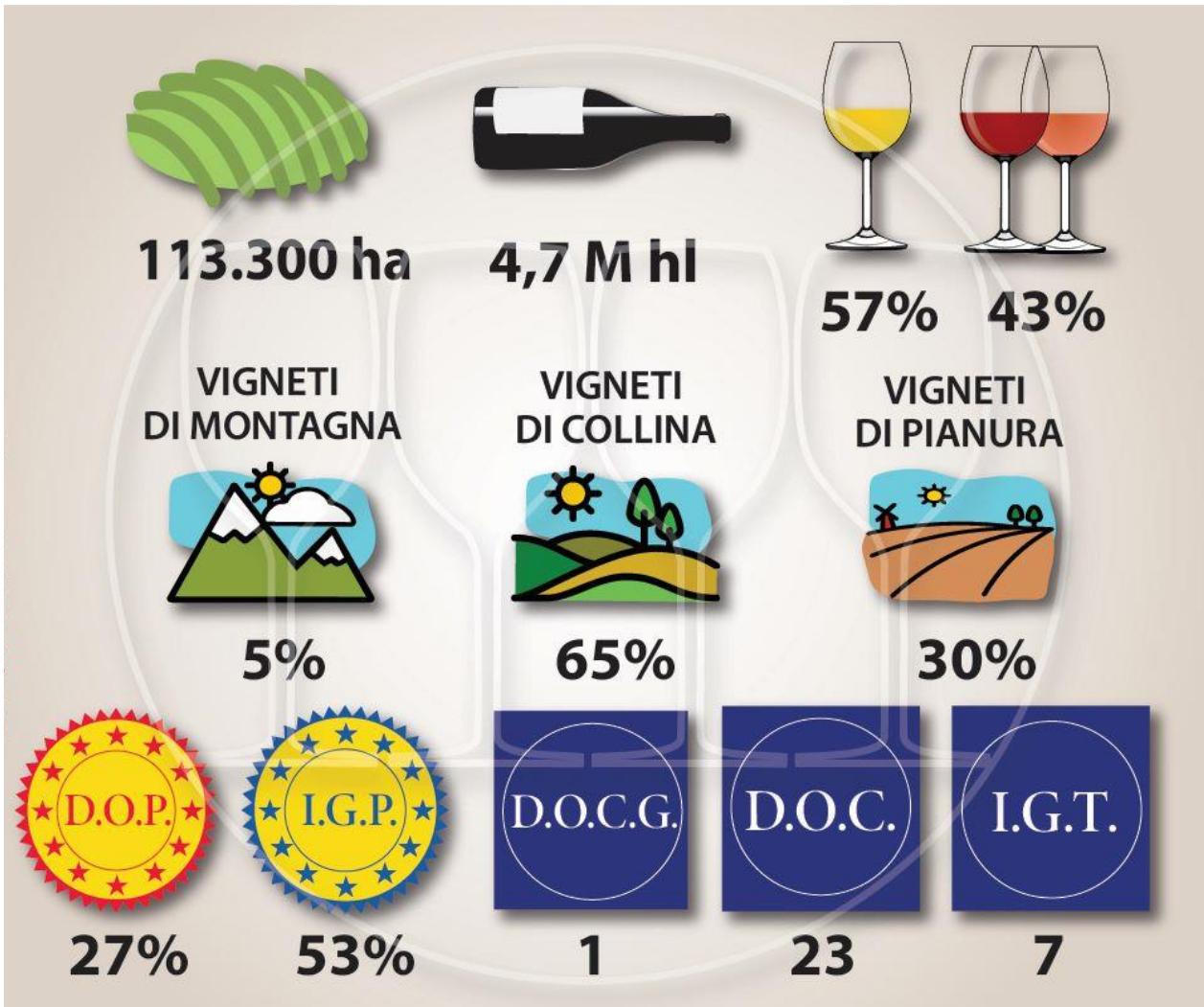
Nella Daunia si incontra prevalentemente il vitigno [Uva di Troia](#), detta anche [Nero di Troia](#), la varietà principale della DOC [Cacc'e Mmitte di Lucera](#).

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

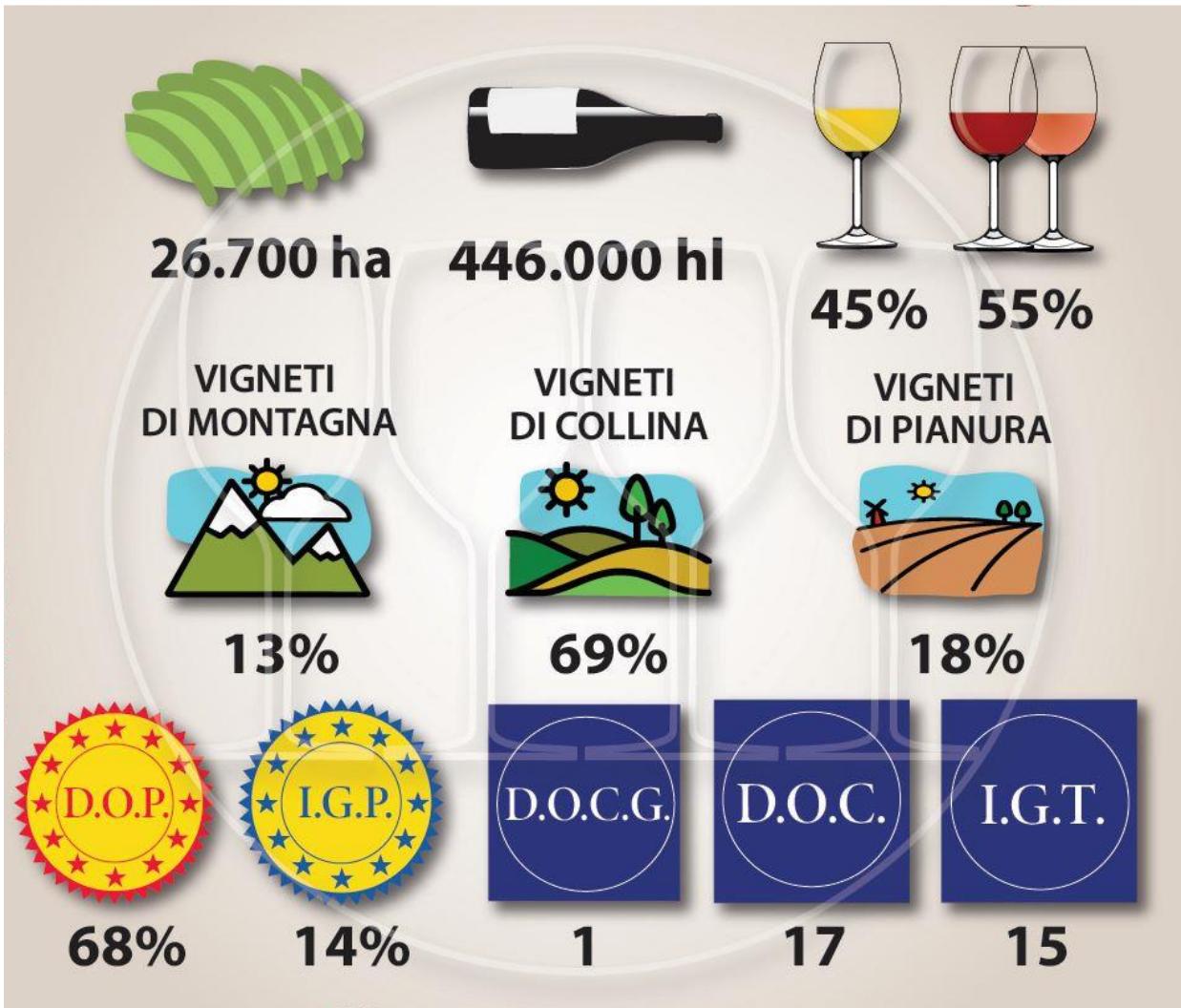


Una volta vendemmiate e vinificate le uve, per la **produzione del Marsala** si possono aggiungere al vino mosto cotto, acquavite o acquavite e mosto cotto (mistella).

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

