Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MONFERRATO"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DM 22.11.1994	GU 282 - 02.12.1994
Modificato con DM 02.04.1996	GU 85 - 11.04.1996
Modificato con DM 23.08.2001	GU 209 - 08.09.2001
Modificato con DM 30.11.2011	GU. 295 – 20.12.2011 sito internet del Mipaaft Sezione Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	sito internet del Mipaaft Sezione Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	sito internet del Mipaaft Sezione Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.06.2019 (modifica ordinaria, ai sensi art. 17 del Reg. UE n.33/2019)	G.U. 144 – 21.06.2019 sito internet del Mipaaft – Sezione Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – C306 –10.09.2019

Articolo 1
Denominazione

1. La denominazione di origine controllata "Monferrato" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Vini bianchi:
"Monferrato" bianco;
"Monferrato" Casalese Cortese;

Vini rosati:
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret;

Vini rossi:
"Monferrato" rosso, anche Novello;
"Monferrato" Dolcetto, anche Novello;

“Monferrato” Freisa, anche Novello;
“Monferrato” Nebbiolo, anche Superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata “Monferrato” senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

2. La denominazione di origine controllata “Monferrato” seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione varietale:
Chiaretto o Ciaret:
Barbera e/o Bonarda e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Nebbiolo, da soli o congiuntamente per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Dolcetto:
vitigno Dolcetto per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;

Freisa:
vitigno Freisa per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte;

Nebbiolo:
vitigno Nebbiolo per almeno il 90%; possono concorrere, per un massimo del 10% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

3. La denominazione di origine controllata “Monferrato” accompagnata dalla menzione geografica "Casalese" e seguita dalla specificazione Cortese è riservata al vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti per almeno l'85% dal vitigno Cortese; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata “Monferrato” bianco, “Monferrato” rosso, “Monferrato” Chiaretto o Ciaret, “Monferrato” Dolcetto, “Monferrato” Freisa, “Monferrato” Nebbiolo, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna Monferrato, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore,

Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.
Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Monferrato" Casalese Cortese, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

"Monferrato" Casalese:
Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Parodi, Pontestura, Ponzano, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

Articolo 4
Norme per la vinificazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- è vietata ogni pratica di forzatura;
- è consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologie	t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo %
"Monferrato" rosso	11,0	10,00
"Monferrato" bianco	11,0	9,50
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	11,0	10,00
"Monferrato" Dolcetto	9,0	10,50
"Monferrato" Casalese Cortese	10,0	10,00
"Monferrato" Freisa	9,5	10,00
"Monferrato" Nebbiolo	9,0	11,50
"Monferrato" Nebbiolo superiore	8,0	12,00

Nelle annate particolarmente abbondanti, i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine "Monferrato" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC "Monferrato" i superi di produzione delle DOC e DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata dall'articolo 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Tipologie	Resa uva/vino	Produzione max di vino: l/ha
"Monferrato" rosso	70%	7.700
"Monferrato" bianco	70%	7.700
"Monferrato" Chiaretto o Ciaret	70%	7.700
"Monferrato" Dolcetto	70%	6.300
"Monferrato" Casalese Cortese	70%	7.000
"Monferrato" Freisa	70%	6.650
"Monferrato" Nebbiolo	70%	6.300
"Monferrato" Nebbiolo superiore	70%	5.600

Eventuali eccedenze di resa, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla denominazione di origine controllata. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto interessato.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

Tipologie	Durata mesi	Decorrenza a partire dal:
"Monferrato" Nebbiolo	12	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
"Monferrato" Nebbiolo Superiore	18 di cui almeno 6 mesi in legno	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Monferrato" rosso
colore: rosso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Monferrato" rosso Novello
colore: rosso rubino con sfumature violacee;

odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Monferrato” bianco
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, secco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Monferrato” Chiaretto o Ciaret
colore: rosato o rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Monferrato” Dolcetto
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Monferrato” Dolcetto Novello
colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Monferrato” Freisa
colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: asciutto ed amabile, amarognolo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Monferrato” Freisa Novello
colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente;
sapore: armonico fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Monferrato” Nebbiolo e “Monferrato” Nebbiolo Superiore
colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: fruttato e caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol., con la menzione Superiore: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l, con la menzione Superiore: 24,0 g/l .

“Monferrato” Casalese Cortese
colore: giallo paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;
odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;
sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, l’odore ed il sapore dei vini può evidenziare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Monferrato” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “naturale”, “scelto”, “selezionato”, “riserva”, “vecchio” e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione l’indicazione della menzione “Casalese” dovrà figurare in caratteri di dimensione inferiore o uguale a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Monferrato”, con obbligo di uguaglianza per tipo di carattere, colore, indice colorimetrico.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Monferrato” bianco e rosso, la specificazione del colore è facoltativa.

5. Ai vini a denominazione di origine controllata “Monferrato” rosso, “Monferrato” bianco, “Monferrato” Freisa è consentito utilizzare in etichetta la menzione “vivace”.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per le tipologie “Monferrato” rosso e “Monferrato” bianco è consentito l’uso di tutti i contenitori previsti dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, relativamente al tipo di materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti ed alle capacità.

2. Per tutte le altre tipologie previste dall’art. 1, “Monferrato” Dolcetto, “Monferrato” Freisa, “Monferrato” Nebbiolo, “Monferrato” Casalese Cortese e “Monferrato” Chiaretto o Ciaret le bottiglie nelle quali vengono confezionati i vini per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, ma comunque non inferiori a litri 0, 187 e con l’esclusione del contenitore da litri 2.

3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini “Monferrato” di cui all’art. 1 è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, con esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Il Monferrato è una regione storica del Piemonte. Il suo territorio, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno delle province di Alessandria e Asti e si estende verso sud a partire dalla destra idrografica del Po sino a giungere ai piedi dell'Appennino ligure sul confine con la Provincia di Genova e la Provincia di Savona. La natura collinare del territorio, lo rende particolarmente vocato per la viticoltura, che si esprime attraverso la coltivazione e produzione di svariate qualità di uve, da cui derivano numerosi vini bianchi e rossi. La base ampelografica costituita per le tipologie generiche rosso e bianco da tutti i vitigni autorizzati porta alla produzione di diverse tipologie di vini: Rosso, Bianco, Chiaretto, o Ciaret, Dolcetto, Freisa e casalese Cortese.
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La matrice dei terreni è calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, con tessitura variabile, argillosa, limosa, sabbiosa, nelle varie combinazioni, tipica dei suoli della zona di produzione, caratterizza vini ricchi di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Questa doc offre la possibilità di utilizzare le uve nel modo migliore, senza rigidità eccessive, diversificando i vini in base alle scelte vendemmiali e alle richieste del mercato. In questo modo si è aperta la via a sperimentazioni enologiche oltre la tradizione, che hanno prodotto nuovi vini, spesso i vini di punta aziendali, ottenuti assemblando uve provenienti da vitigni autoctoni e da vitigni internazionali.
Per il Monferrato Rosso, i vitigni autoctoni più utilizzati sono il Barbera e il Nebbiolo; tra gli internazionali il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero. Il Monferrato Bianco si ottiene dagli autoctoni Cortese e Favorita, assemblati agli internazionali Chardonnay, Sauvignon o altri.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via XX Settembre, 98/c
00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n.238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1°, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO 1

Elenco delle varietà non aromatiche idonee alla coltivazione nella Regione Piemonte, per la produzione dei vini a DOP "Monferrato" tipologia Bianco e tipologia Rosso.

Varietà

Arneis B.
Avanà N
Avarengo N.
Barbera N.
Bonarda N.
Cabernet Sauvignon N.
Chardonnay B.
Chatus N.
Ciliegiolo N.
Cortese B.
Croatina N.
Dolcetto N.
Doux D'Henry N.
Erbaluce B.
Favorita B.
Grignolino N.
Merlot N.
Nebbiolo N.
Neretto di Bairo N.
Pinot Bianco B.
Pinot Grigio G.
Pinot Nero N.
Plassa N.
Riesling B.
Riesling Italico B.
Sangiovese N.
Syrah N.
Uva Rara N.
Vespolina N.
Albarossa N.
Barbera Bianca B.

Bussanello B.
Cabernet Franc N.
Durasa N.
Lambrusca di Alessandria N.
Nascetta B.
Neretta Cuneese N.
Pelaverga N.
Pelaverga Piccolo N.
Quagliano N.
Ruché N.
Sauvignon B.
Timorasso B.
Ancellotta N.
Sylvaner Verde B.
Uvalino N.
Becuet N.
Rossese bianco B.
Ner d'Ala N.
Cornarea N.
Manzoni bianco B.
Teroldego N.
Petit verdot N.
Viognier B.
Gamba rossa N.
Slarina N.
Baratuciat B.