DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "TORGIANO ROSSO RISERVA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 27.10.1978	G.U.75 - 16.03.1979
Approvato DOCG con	DPR 20.10.1990	G.U. 59 - 11.03.1991
Modificato con	DM 21.07.2003	G.U. 184 - 09.08.2003
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 10.06.2014	G.U. 140 - 19.06.2014 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 03.07.2023	G.U. 161 - 12.07.2023 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Comunicazione di approvazione modifica ordinaria C/2023/706		G.U.U.E. C - 08.11.2023

Articolo 1

Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti della zona delimitata al successivo articolo 3, rispettando, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: dal 70% al 100%;

possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 30%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Torgiano in provincia di Perugia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva", devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente quelle atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le relative caratteristiche di qualità.

Sono esclusi ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo "Torgiano Rosso Riserva" tutti i terreni di pianura alluvionali ed umidi posti lungo il corso dei Fiumi Tevere e Chiascio, nonché i terreni posti nel fondo valle e lungo i fossi ed i rii che scendono sul lato nord della collina detta Brufa.

É vietata ogni pratica di forzatura.
É consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare approvato con il D.M. 21/07/2003, pubblicato nella G.U. n. 184 del 9/08/2003, devono prevedere una densità di impianto di almeno 3.500 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" non deve essere superiore a tonnellate 8 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00%vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" devono essere effettuate nell'ambito del

territorio amministrativo del Comune di Torgiano e/o nei territori dei Comuni limitrofi, in Provincia di Perugia.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.
Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita di tutto il prodotto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La conservazione e l'invecchiamento del vino devono essere effettuati secondo i metodi tradizionali.

Il vino a denominazione controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 36 (trentasei) mesi, dei quali almeno 12 (dodici) in legno e 6 (sei) in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre al 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- limpidezza: brillante;
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, armonico, di buona struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva", la menzione denominazione di origine controllata e garantita o in sigla DOCG deve figurare in etichetta di seguito o al di sotto della denominazione "Torgiano Rosso Riserva" e non può essere intercalato tra questa e la denominazione geografica "Torgiano".

Inoltre, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato" "vecchio" e simili o similari.

É tuttavia consentito, nel rispetto delle normative vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano Rosso Riserva” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31 comma 10, della legge n. 238/2016.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano Rosso Riserva” è obbligatoria, su tutti i recipienti, l’indicazione dell’annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione “vendemmia”.

Nell’etichettatura e presentazione dei vini di cui all’articolo 1, è consentito l’uso dell’unità geografica più ampia “Umbria” ai sensi della normativa vigente. Tale indicazione qualora utilizzata, deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta “Torgiano Rosso Riserva”.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano Rosso Riserva” debbono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro verde e/o marrone tipo “bordolese” o “borgognotta” e comunque di forma atta a salvaguardare l’immagine dei vini, chiuse esclusivamente con tappo di sughero raso bocca.

Per l’immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano Rosso Riserva” sono ammessi recipienti della capacità da 0,375 a 12 litri.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nell’intero territorio amministrativo del Comune di Torgiano in provincia di Perugia.
La geologia dell’area è caratterizzata della presenza di terreni fluvio-lacustri che si depositarono durante il Pleistocene nel bacino della Val Tiberina conosciuto anche come Lago Tiberino. Affiorano, cioè, nell’area di Torgiano, i termini più recenti della sequenza litologica nota in letteratura come Successione Umbro-Marchigiana.
Tali depositi, di età villafranchiana (parte alta del Pliocene, epoca compresa tra gli 1,65 e gli 0,01 milioni di anni fa) sono costituiti da sabbie e conglomerati intercalati localmente a livelli argillosi di spessore variabile.
Nell’area di Torgiano questi terreni villafranchiani sono costituiti da sabbie, sabbie argillose, argille sabbiose ed argille.
Le strutture sedimentarie presenti nelle sabbie fluvio-lacustri sono date da laminazioni piano-parallele ed incrociate, mentre le argille, che mostrano una laminazione esclusivamente di tipo piano-parallelo, contengono banchi di lignite.

Episodi vulcanici sono testimoniati dalla presenza di vulcaniti (tufi e tufiti) comuni a tutta la Valle del Tevere. La deposizione di rocce calcaree di origine continentale è evidenziata la depositi travertinosi, con resti organici vegetali. Nell'area sono dunque presenti depositi pre-pliocenici marini (marnoso-arenacea), che costituiscono l'ossatura dei morbidi e dolci rilievi ~~dolci~~ circostanti Torgiano (circa 400 metri s.l.m.), depositi lacustri Pliocenici, depositi fluvio-lacustri Pleistocenici, depositi fluviali Oleocenici, vulcaniti e travertini.
La sedimentazione attuale (Olocene) è dovuta ai depositi alluvionali sabbiosi negli alvei dei principali corsi d'acqua, Tevere e Chiascio.
L'evoluzione recente di quest'area, dunque, vede il passaggio da una zona a sedimentazione lacustre di cui sono testimonianza i depositi di ligniti e gli organismi fossili continentali (mammiferi e molluschi), ad una successione di depositi fluviali legati all'evoluzione ed al cambiamento di corso del fiume Tevere, il cui bacino idrogeologico, come quello dei principali corsi d'acqua, influenza in maniera determinante la natura dei circostanti terreni ed in particolar modo la loro agricoltura. Tutti i depositi dovuti alle esondazioni ed agli straripamenti fluviali rappresentano infatti terreni molto fertili.
Questi terreni recenti, che si depongono in ambiente fluviale e di acqua dolce, rappresentano l'ultima differenziazione geologica di un'intera regione, il dominio Umbro-Marchigiano.
In conclusione, è per una piccola curiosità scientifica che ricolleghiamo la natura delle rocce affioranti nell'area di Torgiano alla storia evolutiva, fatta di fasi alterne marine e continentali, dei sedimenti che precedono questi depositi.
Su di un basamento di natura continentale, pertinente alla placca africana, si è sviluppata nell'arco di oltre 250 milioni di anni, la storia della Regione Umbro-Marchigiana.
Alla base della successione sedimentaria, fossili e terreni testimoniano un ambiente continentale dato da facies fluviali, palustri e terre emerse durante il Triassico; la sedimentazione Giurassica assume invece un carattere marcatamente marino.
L'ingressione oceanica della fine dell'epoca Triassica determina l'instaurarsi di una sedimentazione subacquea di piattaforma prima (Calcare Massiccio) ed una sedimentazione pelagica poi, che rimane tale per tutta l'Era Secondaria (Mesozoico) e che torna a sedimenti fluvio-lacustri soltanto successivamente all'orogenesi Appenninica, con il dominio del Lago Tiberino. Le rocce della nostra successione ci dicono dunque che durante il Triassico le nostre aree erano caratterizzate da una sedimentazione continentale; il mare poi arrivò a coprire praticamente l'intera penisola (bel lungi dall'avere una configurazione geografica simile a quella attuale) fino alla fine del Miocene quando, circa dodici milioni di anni fa, una forte attività tettonica successiva all'orogenesi Appenninica, portò all'emersione della penisola stessa. In Umbria si instaurò un regime lacustre di vaste proporzioni, indicato dai geologi come "Lago Tiberino", che si estendeva da Città di Castello a Spoleto, da Perugia a Città della Pieve. Questo grande lago restò durante il Pliocene e per gran parte del Pleistocene (cioè, per circa tre milioni di anni) a caratterizzare con la sua presenza le fasi sedimentarie dell'area Umbra.
A questa sedimentazione sono legate le sabbie Plioceniche e Pleistoceniche che affiorano nell'area di Torgiano; le ligniti ed i resti di mammiferi che frequentemente si rinvengono rappresentano le testimonianze della vita che fino ad un milione di anni fa si sviluppò sulle sponde del Lago Tiberino.
I terreni dell'area sono quindi riconducibili principalmente a terreni argilloso sabbiosi, di media profondità, dotati di buona struttura con sottosuolo calcareo e tufaceo. Tutti i terreni sono profondi dotati di buona capacità idrica e ottima struttura. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 220 e i 300 metri s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.
Il clima dell'area è secco e siccitoso in estate con buone escursioni termiche, nei mesi di luglio ed agosto, temperato nei mesi di giugno e settembre, freddo e umido nei mesi invernali.

Il massimo della piovosità è localizzato nella seconda decade di febbraio, mentre il massimo decadico di pioggia si ha nella seconda decade del mese di novembre con un minimo assoluto nella prima decade di luglio.
Le precipitazioni annue variano da un minimo di 800/1000 mm ed un massimo di 2.100 mm: la media annua risulta essere di 1.500 mm; i giorni con pioggia sono compresi tra 70 e 120 giorni, con una media di 95 giorni piovosi.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione che, per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva".
Recenti scavi archeologici di una villa rustica romana alle porte di Torgiano, hanno riportato alla luce un'ingente quantità di resti d'anfore vinarie; il ritrovamento convalida la presenza di un'estesa viticoltura, preannunciata da numerosi altri simili reperti affiorati nel tempo. Studi in corso localizzano qui il percorso della Via Amerina.
Torgiano è un *castrum* che deve la sua riedificazione su rovine romane alla posizione strategica e alla garanzia di approvvigionamento dei mercati perugini, offerta dalla fertilità dei terreni di pianura e dalla vocazione vitivinicola e olivicola dei rilievi che la collegano alla coeva Castel Grifone, oggi Brufa.
Insediamento romano in rovina, Torgiano è riedificato come castrum del sistema difensivo perugino; la delibera è presa dal Comune di Perugia nel 1276 in rispondenza agli obbiettivi militari ed economici offerti da ubicazione e ambiente. Considerato che ai piedi del rilievo su cui poggia – distante brevi miglia da Perugia, in direzione Roma il Chiascio confluisce nel Tevere e le vallate percorse dai due fiumi, il *castrum* ha il valore di un avamposto innestato su nodo viario romano e altomedievale. I terreni pianeggianti sono ottimi per cereali, ortaggi, frutta, piante da fibre tessili. I ricchi depositi di limo, la terra fresca per l'argilla, l'altitudine media di 300– 400 m s.l.m., l'esposizione soleggiata della dorsale che collega Torgiano a Brufa – il medievale Castel Grifone, coevo castello di poggio – rendono l'area collinare ambiente ideale per l'allevamento di viti e olivi.
Numerosi rogiti notarili confermano il rapido susseguirsi di opere di dissodamento e di miglioramento fondiario realizzate sotto l'influenza della colonizzazione benedettina, presente in loco anche con il lascito di Santa Maria in Bucarelli, del 1338. Sono le opere che avviano una produzione viticola presto tutelata dagli Statuti Comunali di Perugia, più tardi da quelli di Torgiano.
Una maggiore attenzione alla toponomastica invita a soffermarsi su due tra le possibili etimologie del toponimo Torgiano, delle quali una deriverebbe da "*turris amnes*", cioè "terra dei fiumi", mentre la seconda, certamente più attendibile, dal nome "*Tursius*", membro di un'importante famiglia senatoriale che nel IV secolo d.C. dominò la zona. Un'ulteriore ipotesi è stata formulata intorno a Tursa, una divinità umbra battagliera e minacciosa, posta a tutela dei confini territoriali.
Frammenti di mosaici, resti di edicole, strutture edilizie, fornaci, cisterne, canalizzazioni anfore vinarie e toponomastica, testimoniano la presenza di insediamenti e *villae rusticae* e attestano la locale consuetudine alla viticoltura in età romana. Ne è conferma l'alto numero di resti di anfore vinarie affiorate alla luce durante il recente scavo della già citata *villa rustica* del II sec. A.C., alle porte di Torgiano.
È da considerare che il letto del Tevere era allora prossimo al luogo e che nelle "*Epistulae*" Plinio il Giovane lo considera abituale via fluviale per il trasporto a Roma di prodotti dalla sua tenuta di Tifernum Tiberinum (Città di Castello).
Reperti e ricerche in corso sulla viabilità romana localizzano nel territorio circostante Torgiano il percorso della **V**ia Amerina precedente all'attraversamento del Tevere.

Dopo lunghi secoli di alterne vicende storiche, all'affermarsi della nuova viticoltura mondiale, Torgiano si è allineata con le zone vitivinicole italiane più note ricevendo per prima in Umbria, nel 1968 il riconoscimento della "Denominazione di Origine Controllata" cui è seguita quella a D.O.C.G. nel 1990.
Nel corso della storia, l'incidenza dei fattori umani, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
- la base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Merlot.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di uva entro i limiti fissati dal disciplinare;
- ~~l~~e pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini maggiormente strutturati, la cui vinificazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

La denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano Rosso Riserva" è riferita a una tipologia di vino rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presenta~~no~~ caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Al sapore il vino ha un'acidità normale, ottima struttura, colore tendenzialmente rosso rubino cui si accompagnano aromi floreali.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare dell'areale di produzione, e l'esposizione ad Ovest Sud-Ovest, concorrono a determinare un ambiente aeroso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni confinanti con i corsi dei fiumi Tevere e Chiascio ubicati in zone spesso non adatte ad una viticoltura di qualità e i terreni posti nel fondo valle e lungo i fossi ed i rii che scendono sul lato nord della Collina detta Brufa.

Le fasce collinari (300/400 metri) sono caratterizzate da terreni con una tessitura degli orizzonti di superficie franca con meno argilla e più sabbia con terreni spesso sono ricchi di scheletro moderatamente profondi, buon contenuto di calcare, poveri di sostanza organica, permeabili con modesta capacità di ritenuta idrica. Tali terreni sono ovviamente vocati alla coltivazione dei grandi vitigni rossi in particolare Sangiovese su tutti, accompagnato tradizionalmente da Colorino, Canaiolo, Cabernet Sauvignon **e** Merlot., Colorino;

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1165 mm), con scarse piogge estive (120 mm) nei mesi di luglio e agosto, aridità e temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e giungere a maturazione completa in qualche anno anche fino al metà ottobre mese di novembre, contribuendo in maniera significativa alle

particolari caratteristiche organolettiche del vino denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano Rosso Riserva”.

Indubbiamente molto del particolare “bouquet” del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano Rosso Riserva” è dovuto alla lunga maturazione in pianta, in un clima temperato, ma caratterizzato, segnatamente nella fase finale da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

Nel 1990 il Torgiano Rosso Riserva ottiene il riconoscimento DOCG.

La storia recente è caratterizzata da un’evoluzione positiva della denominazione, con l’impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende oltre a quella storica (Lungarotti) che ha contribuito alla creazione della denominazione in modo determinante.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia srl, Società per la Certificazione delle qualità delle produzioni
Nome e indirizzo della struttura di controllo: Valoritalia S.r.l., Società per la Certificazione delle qualità delle produzioni Vitivinicole Italiane, Via XX Settembre 98/G, 00187 Roma; Sede Periferica di Orvieto
Telefono 0763/343790 – Fax 0763/394980; mail: sop31@valoritalia.it

La Società Valoritalia S.r.l. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell’art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’art. 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 nell’arco dell’intero filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 20.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).

ELENCO VARIETÀ' IDONEE ALLA COLTIVAZIONE NELLA REGIONE UMBRIA
NOME VARIETÀ
Aglianico N.
Albana B.
Aleatico N.
Alicante N.
Barbera N.
Bellone B.
Biancame B.
Bombino bianco B.
Cabernet franc N.
Cabernet sauvignon N.
Canaiolo bianco B.
Canaiolo nero N.
Carignano nero N.
Cesanese comune N.
Cesanese di Affile N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Colorino N.
Dolcetto N.
Falanghina B.
Fiano B.
Foglia tonda N.
Gaglioppo N.
Gamay N.
Garganega B.
Grechetto B.
Grechetto rosso N.
Greco B.
Greco bianco B.
Incrocio Bruni 54 B.
Lacrima N.
Maceratino B.
Maiolica N.
Malbech N.
Malvasia bianca di Candia B.
Malvasia bianca lunga B.
Malvasia del Lazio B.
Malvasia N.
Mammolo N.
Manzoni bianco B.

Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico bianco B.
Moscato bianco B.
Mostosa B.
Muller Thurgau B.
Nero d'Avola N.
Passerina B.
Pecorino B.
Pinot bianco B.
Pinot grigio G.
Pinot nero N.
Primitivo N.
Prugnolo gentile N.
Rebo N.
Refosco dal peduncolo rosso N.
Riesling italico B.
Riesling B.
Sagrantino N.
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Semillon B.
Syrah N.
Sylvaner verde B.
Tocai friulano B.
Traminer aromatico RS.
Trebbiano giallo B.
Trebbiano spoletino B.
Trebbiano toscano B.
Verdello B.
Verdicchio B.
Vernaccia di San Gimignano B.
Vernaccia nera N.
Vermentino B.
Viogner B.
Petit Verdot N.
Tannat N.
Teroldego N.
Grero N.