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 CONSOLIDATO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "VIN SANTO DI CARMIGNANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 28.04.1975	G.U.222 - 21.08.1975
Modificato con	DPR 13.10.1982	G.U 69 - 11.03.1983
Modificato con	DPR 01.08.1983	G.U. 319 - 21.11.1983
Modificato con	DM 17.10.1994	G.U 250 - 25.10.1994
Modificato con	DM 14.07.1998	G.U 171 - 24.07.1998
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 13.11.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

1.2 La denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" può essere integrata dalla menzione tradizionale "Occhio di Pernice" e dalla menzione "riserva".

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" o è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
"Vin Santo di Carmignano"anche con la menzione riserva:
Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente minimo 75%
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla

coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 25%.
"Vin Santo di Carmignano" Occhio di Pernice anche con la menzione riserva
Sangiovese minimo 50%
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa o bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 50%.

2.2 Si riportano nell'allegato n. 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato dalla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" devono essere prodotte all'interno del territorio amministrativo dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Vin Santo di Carmignano" devono essere atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti di giacitura e orientamento adatti, i cui terreni, situati ad un'altitudine non superiore ai 400 metri, siano derivati da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi e arenarie.

4.3 I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi espansi.

4.4 I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 ceppi per ettaro e la produzione media per ceppo non deve superare i 3,5 kg.

4.5 E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 10 tonnellate.

4.7 Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. La eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. Fermi restando i limiti di cui sopra indicati, la produzione ad ettaro, in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero delle piante e alla produzione per ceppo.

4.8 Le uve fresche destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art1, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00% vol.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di cui all'articolo 3. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 35% sull'uva fresca (al terzo anno di invecchiamento del vino) per la denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" anche con la menzione "riserva".

5.3 Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.4 Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
In particolare il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento e può essere ammostata non prima del 1° Dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 Marzo dell'anno successivo;
l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è ammessa anche la disidratazione con aria ventilata e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,60%; la conservazione e l'invecchiamento del devono avvenire in recipienti di legno "caratelli" di capacità non superiore ai 3 ettolitri;
l'immissione al consumo delle non può avvenire prima del 1° Novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
l'immissione al consumo dei vini a denominazione controllata "Vin Santo di Carmignano" accompagnata dalla menzione "riserva" non può avvenire prima del 1° Novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento i prodotti devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 Il vino a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" anche "riserva", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: dal giallo paglierino, al dorato, tendente all'ambrato intenso con l'invecchiamento;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, di buona struttura, dal secco al dolce ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol di cui: almeno il 13,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,8 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" Occhio di Pernice anche "riserva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da rosa pallido a rosa intenso;
odore: intenso, caratteristico, etereo;
sapore: caratteristico, di buona struttura, dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui 13,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 4 g/l;
acidità volatile massima: 1,8 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

6.2 È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Alle denominazioni di origine controllata di cui all'articolo 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

7.2 E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.3 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" di cui all'articolo 1 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. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

7.4 E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata dal precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto in conformità alla normativa vigente in materia.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 I vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Carmignano" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie bordolesi o borgognone di capacità non superiore a 0,750 litri.

8.2 Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazione sulla zona geografica
A 1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata si trova all'interno della piccola catena del Montalbano, che da Serravalle Pistoiese giunge a strapiombo sull'Arno a sud di Artimino, ed è costituita da un tratto di una ruga appenninica. Ha quindi un andamento Nord-Ovest-Sud-Est e il suo nucleo è di "macigno", la nota formazione di arenarie gradate quarzoso-feldspatiche di età oligocenica. A tale formazione

si sovrappone, per largo tratto nel versante che guarda Nord-Est, il complesso caotico delle argille scagliose costituito da scisti argillosi di vario colore inglobanti blocchi di calcari, arenarie e talora brecce ofiolitiche. Inoltre affiorano a Nord e a Sud di Carmignano, su vasta area, notevoli lembi di "alberese" (calcare marnoso biancastro a frattura concoide). La piccola catena non raggiunge quote elevate culminando con il Poggio al Ciliegio a 611 metri s.l.m. La morfologia alquanto aspra e rupestre dove dominano le arenarie si fa invece più dolce e ondulata dove prevalgono gli scisti argillosi e i calcari marnosi. Le incisioni dei torrenti sono tuttavia assai profonde e, di conseguenza, si sono formati dei lunghi costoloni con belle e aperte pendici. Tali costoloni si protendono in varie direzioni e separano le vallette che scendono dal Montalbano alla pianura pistoiese-fiorentina che giace a 40-50 metri s.l.m. ed è solcata dall'Ombrone pistoiese. Gran parte delle pendici a cui si accennava, oltre ad avere favorevole esposizione e giacitura, sono poste a quote relativamente modeste. Ben soleggiate, di rado superano i trecento metri. Questo favorisce un lungo periodo vegetativo della vite, permette di immagazzinare calore nel terreno e permette una maturazione regolare e completa delle uve nelle annate meno favorevoli. I suoli, che derivano dalle precedentemente menzionate formazioni geologiche, hanno caratteristiche assai diverse secondo il substrato, ma possiedono alcune proprietà comuni che risultano favorevoli ad un equilibrato sviluppo della vite. Sono terreni a libero drenaggio senza intasamenti o stagnazione idrica. Di conseguenza sono ben areati, caldi e permettono una buona e pronta ripresa vegetativa in primavera. I suoli che derivano dalle arenarie sono sciolti, franco- sabbiosi, subacidi e ben provvisti di potassio. I terreni che derivano dal complesso argilloso e dai calcari marnosi hanno tessitura fine, franco-argillosa o argillosa, ma la presenza di calcio e di ossidi di ferro favoriscono una buona aggregazione, di notevole stabilità. Di reazione neutra o subalcalina, a complesso di scambio quasi saturo, ben provvisti di calcio e discretamente di fosforo, hanno una buona capacità idrica di ritenuta e resistono quindi a prolungati periodi di siccità.
L'apertura della collina di Carmignano sulla grande pianura Firenze-Pistoia favorisce l'insolazione e la ventilazione e la vicinanza dell'Appennino e i venti freschi, che spesso temperano le notti estive, determinano un'ottima escursione termica. La piovosità media annua è inferiore ai mille millimetri: è evidente qui l'influenza della catena dell'alto Appennino Emiliano-Pistoiese. La maggior parte delle precipitazioni si hanno in autunno ed in inverno, ma tendenzialmente si ha un buon apporto idrico anche in estate e questo concorre ad una buona maturazione delle uve.

A 2) Fattori umani rilevanti per il legame
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per antica e consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini "Vin Santo di Carmignano" e "Vin Santo di Carmignano" Occhio di Pernice . Le pregevoli caratteristiche del vino prodotto nella zona del Carmignano sono note da lungo tempo. Già nel '300 Pietro Domenico Bartoloni, cronista, parla dei "vini di Carmignano e di Artimino che sono eccellenti". Il Ricci nelle "Memorie storiche di Carmignano", 1895, riferisce che Ser Lapo Mazzei acquistò l'8 dicembre 1396, per conto di Marco Datini, 15 soma di vino di Carmignano al prezzo di "un fiorino suggello" la soma (un prezzo pari a circa quattro volte quello dei vini maggiormente quotati a quel tempo). Il Redi (1673), nel famoso ditirambo, parla in termini molto lusinghieri del "Carmignano", "ma se giara io prendo in mano di brillante Carmignano così grato in sen mi piove che ambrosia e nettar non invidio a Giove". I vini di Carmignano si erano fatti un buon nome anche al di fuori dei confini, tanto che nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici emise un bando per fissare in modo chiaro ed inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino di Carmignano" insieme a quelli di altri tre vini. Numerose altre testimonianze, successive al bando granducale, confermano il riconoscimento di particolari caratteri a questo vino e tali da distinguerlo nettamente da altri rinomati vini prodotti nelle varie zone della Toscana. Il Repetti (1833) afferma che il "Carmignano" è uno dei migliori e più rinomati vini della Toscana. L'Amati, nel suo "Dizionario geografico dell'Italia" (1870) raccomanda fra gli altri vini il Carmignano "squisito". Il Cusmano (1889) nel "Dizionario metodico-alfabetico di viticoltura ed enologia" cita il Carmignano tra i vini migliori prodotti in Toscana. Il Palgiani (1891) nel "Supplemento alla VI edizione della "Enciclopedia

Italiana" afferma, alla voce "Carmignano" "....tra il territorio bagnato dall'Arno e dall'Ombrone produce vini squisiti, dei migliori della Toscana". L'elenco delle testimonianze potrebbe ancora continuare, ma quanto sopra richiamato ci sembra sufficiente per potere affermare che i vini praticamente prodotti nella zona delimitata dal Bando Granducale del 1716, hanno sempre avuto una fisionomia propria che li ha distinti, per le loro caratteristiche particolari, dagli altri eccellenti vini che si producono in Toscana. Esistono infatti delle particolari condizioni microambientali ed agronomiche che, agendo congiuntamente, imprimono ai vini prodotti nel territorio di Carmignano un carattere unico e riconoscibile.
All'interno del presente disciplinare di produzione sono previste due tipologie di vino di seguito sinteticamente descritte.
Il "Vin Santo di Carmignano" è un vino di antica tradizione locale e viene prodotto prevalentemente da Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga e da altri vitigni complementari a bacca bianca, uve introdotte nel territorio Carmignanese da tantissimo tempo, alcune delle quali presenti nei famosissimi dipinti delle uve medicee ad opera di Bartolomeo Bimbi (1648-1729), conservati nella villa medicea di Poggio a Caiano. Si può affermare che il Vin Santo di Carmignano sia ancora una parte integrante della tradizione carmignanese e che venga prodotto seguendo l'antica "ricetta" tramandata ormai da generazioni, cominciando dagli "scelti" termine che viene usato per indicare la vendemmia delle uve, fatta a mano. Si tratta di una vera e propria cernita dei grappoli migliori e possibilmente spargoli (perché più adatti all'appassimento). Le uve sono poi fatte appassire in locali, generalmente a tetto e dotati di una buona aerazione, su stuoie, in cassette oppure appese. Terminato l'appassimento si passa all'ammostamento, tramite torchiatura dei grappoli interi. Il mosto poi fermenta nei "caratelli" (piccole botticelle di rovere o di castagno di capacità variabile da 20 fino a 150-300 litri) dove poi il mosto/vino continua la sua evoluzione e completa il suo affinamento. La permanenza del mosto/vino nei caratelli può durare diversi anni.
La produzione di Vin Santo è di particolare rilievo nel territorio di Carmignano data la tradizionale e raffinata produzione pasticcera locale, ma questo vino si presta anche ad abbinamenti diversi, ad esempio con formaggi erborinati o stagionati o con il foie gras.
Il "Vin Santo di Carmignano" Occhio di Pernice è anch'esso un vino di antica tradizione locale ed è prodotto prevalentemente a partire da uve rosse (principalmente il Sangiovese). Segue tutti i processi di produzione del Vin Santo a partire dagli "scelti", appassimento, ammostamento, fermentazione e affinamento in "caratelli". Per la zona di Carmignano è stato un vino importantissimo fin dal secolo scorso. Alla fine dell'800 l'Occhio di Pernice delle cantine Niccolini era apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Il Vin Santo di Carmignano" e il "Vin Santo di Carmignano" Occhio di Pernice sono vini dall'odore intenso, complesso e fine tipico dei vitigni a bacca bianca e dei vitigni a bacca rossa coltivati in questo territorio, mentre all'esame gusto-olfattivo si presentano equilibrati, persistenti e armonici. Tutti i vini di cui sopra si abbinano perfettamente con i prodotti della vasta e raffinata gastronomia e pasticceria carmignanese-pratese.

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

La tipologia dei terreni rende il territorio di Carmignano particolarmente vocato per la coltivazione della vite; il clima si diversifica da quello delle zone limitrofe per una maggiore abbondanza delle precipitazioni estive. Inoltre, l'intera area di produzione del Carmignano presenta una notevole luminosità per effetto dell'orientamento delle pendici e della presenza dell'ampia pianura su cui si affaccia. Le formazioni montuose contribuiscono a creare questo particolare ambiente climatico.

Tutti questi fattori concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
La qualità e le peculiari caratteristiche dei vini di Carmignano sono la diretta conseguenza dell'antica storia vitivinicola del territorio, che risale al tempo degli Etruschi ed attestata da numerosi documenti, e della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e ambientali. Significativo è il bando decretato nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici per fissare in modo chiaro e inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino Carmignano".
Il territorio del Carmignano permette una maturazione precoce delle uve che facilita la costanza qualitativa in tutte le annate. Il lungo periodo vegetativo, le elevate escursioni termiche, la ventilazione dei pendii, le precipitazioni ben distribuite anche nel periodo estivo hanno permesso di perfezionare, nel corso dei secoli, una serie di pratiche agronomiche ed enologiche volte alla produzione di vini che si distinguono per la loro tipicità, eleganza e armonia.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Toscana Certificazione Agroalimentare
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze
Tel.: +39 055 368850
Fax: +39 055 330368
e-Mail: info@tca-srl.org

Toscana Certificazione Agroalimentare 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 combinata (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 nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato n.1
Elenco dei vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC VIN SANTO DI CARMIGNANO

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.

10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.

62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sauvignon B.
73. Schiava Gentile N.
74. Semillon B.
75. Syrah N.
76. Tempranillo N.
77. Teroldego N.
78. Traminer Aromatico Rs
79. Trebbiano Toscano B.
80. Verdea B.
81. Verdello B.
82. Verdicchio Bianco B.
83. Vermentino B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Viogner B.