DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO
" VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO"

Approvato con	DM 24.10.1995	GU 271 - 20.11.1995
Rettifica		GU287 - 09.12.1995
Modificato con	DM 09.09.2011	GU 224-26.09.2011
Modificato con	DM 18.10.2011	GU 256-03.11.2011 Suppl. Ord n.229
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

2.1 La Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico» puo' essere integrata dalla specificazione «occhio di pernice».

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La Denominazione di Origine Controllata "Vin Santo del Chianti Classico" e "Vin Santo del Chianti Classico" occhio di pernice è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
«Vin Santo del Chianti Classico»:
Trebbiano Toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo 60%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca e rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 40%.

«Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice:
Sangiovese, minimo 80%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca e rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 20%.

2.2 Si riportano nell'allegato 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 nella Gazzetta Ufficiale 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 del Chianti Classico» e «Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice» devono essere prodotte nei terreni dell'intero territorio del Chianti Classico, delimitato con decreto interministeriale 31 luglio 1932. Tale zona e' cosi' delimitata:

«Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due province di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Berardenga. Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298). Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo
Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S. Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia.

Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga. Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S. Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che e' pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un po' a oriente lungo altro torrentello, passando per ca' Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S.Donato-Tavernelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S. Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve. Qui si rientra nella provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona».

2. Nella zona di produzione della Denominazione «Vin Santo del Chianti Classico» non si potranno impiantare ed iscrivere vigneti allo Schedario Viticolo «Vin Santo del Chianti» ne' produrre vini «Vin Santo del Chianti».

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» e «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice devono essere quelle tradizionali della zona e comunque 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 collinare e orientamento adatti, i cui terreni situati ad una altitudine non superiore a 700 metri s.l.m. sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo-marnosi, da scisti argillosi, da sabbie e ciottolami.

4.3 I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed 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 ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.350 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare i 2,5 kg.

4.5 E' vietata ogni pratica di forzatura.

4.6 La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 8 tonnellate. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purche' 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.

4.7 Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per 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 destinate alla produzione del vino a DOC "Vin Santo del Chianti Classico", sottoposte a preventiva cernita, se necessario, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50 % 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 2 devono essere effettuate nell'intero territorio del Vin Santo del Chianti Classico di cui all'articolo 3 del presente disciplinare di produzione.
Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino Vin Santo del Chianti Classico garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.
Tuttavia, le predette operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della regione Toscana, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 10 km in linea d'area dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare e siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di «Vin Santo del Chianti Classico» ottenute da vigneti propri o in conduzione.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie «Vin Santo del Chianti Classico» non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno d'invecchiamento del vino.

5.3 Le uve provenienti dai vigneti iscritti allo Schedario Viticolo del Chianti Classico DOCG possono essere destinate alla produzione dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» e «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice DOC, qualora i produttori interessati optino in tutto o in parte per ali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve e del vino.

5.4 Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; e' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere prima dell'ammostatura un contenuto zuccherino non inferiore al 27%;
la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del «Vin Santo del Chianti Classico» deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacita' non superiore ai 3 ettolitri per un periodo minimo di 24 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta; l'immissione al consumo del «Vin Santo del Chianti Classico» e del «Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice» non puo' avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve; al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve 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 del Chianti Classico» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato, con piu' pronunciata rotondita' per il tipo amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% vol svolto;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
acidita' volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: etereo, intenso;
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui 12,00% vol svolto;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
acidita' volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione, presentazione e confezionamento)

7.1 Alla Denominazione di Origine Controllata di cui all'articolo 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.

7.2 E' tuttavia consentito 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.

7.3 I vini a Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie bordolesi di capacità non superiore a 3 litri.

7.4 Per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

A1) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata! "Vin Santo del Chianti Classico" si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti. Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle.

Il territorio può essere assimilato ad una placca di forma rettangolare, incernierata dai Monti del Chianti che ne costituiscono il confine orientale; a Nord i confini seguono il corso del fiume Greve, ad ovest il fiume Pesa e Elsa, a Sud le sorgenti dei fiume Ombrone e Arbia.

Morfologicamente l'ambiente può essere definito un altipiano, trattandosi di un complesso collinare con quota base intorno ai 200 metri s.l.m. ed una elevazione media non superiore, in generale, ai 600, scavato con pendenze non prolungate ma talvolta ripide. *Geologicamente,* il corpo della regione, articolato sui Monti del Chianti, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini.

Il suolo è in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.

L'*orografia* collinare determina una notevole complessità della idrografia di superficie, con corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici.

Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi, - ed estati siccitose e roventi, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 800/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.

La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.

A2) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio sopra descritto è una terra di antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze etrusche e romane proprie legale al mondo del vino. In epoca medievale il Chianti fu terra di

continue battaglie fra le città di Firenze e Siena e in quel periodo, nacquero villaggi e badie, castelli e roccaforti, trasformati poi in parte in ville e residenze. Fu quindi alla fine del Medioevo che grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò progressivamente importanza economica e fama internazionale.
Il Vinsanto occupa un posto importante nell'enologia toscana e nella cultura agroalimentare fin dal Medioevo.
Le origini del vinsanto toscano risalgono probabilmente al 1439, anno in cui durante un concilio cristiano tenutosi a Firenze tra vescovi cattolici e ortodossi, venne servito un vino passito (al tempo chiamato "vino pretto") che ricevette l'apprezzamento di tutti i commensali: *"N*ell'inverno del 1439 si tenne a Firenze un importante Concilio per tentare l'unificazione della Chiesa Cattolica e la Chiesa Ortodossa. Durante il Concilio si tennero anche alcuni banchetti, e uno venne tenuto al termine dei lavori, in segno di raggiunta concordia. Alla fine del simposio fu servito un vino squisito, di produzione locale, fatto con uva bianca appassita. Un vino che, allora, veniva detto 'vin pretto'. Ma quando il grande e solenne Bessarione, luminare dei padri greci, lo ebbe portato alle labbra questo esclamò: << è vino di Xantos!>>, alludendo al vino della celebre isola greca. I partecipanti credettero invece ch'egli avesse trovato in quel vino tali virtù da proclamarlo 'santo'. E col nome di Vin Santo da allora rimase, e rimarrà ancora chissà per quanto tempo" (da La splendida storia di Firenze " di Piero Bargellini).
Fin dalla seconda metà del Settecento la letteratura ci parla di Vinsanto con dovizia di particolari e con crescente intensità. Dal Settecento in poi si parla con specifico riferimento alla Toscana di Vinsanto (cfr Villifranchi Oenologia Toscana, 1773); nel 1774 si affermava che il procedimento per ottenere i "vini santi" era ormai noto a tutti in Toscana (F. Paoletti nell'Arte di fare il vino perfetto e durevole per poter servire all'estero commercio 1774).
Nel territorio del Chianti Classico , la produzione di Vin Santo del Chianti Classico è una vera e propria arte che richiede tempo e pazienza. Il primo passo è la raccolta delle uve più adatte come il Trebbiano toscano, la Malvasia del Chianti, il Canaiolo bianco, il Pinot bianco o grigio, il Sauvignon , lo Chardonnay, il Sangiovese. Le forme di allevamento tradizionali sono rappresentate dal cordone speronato, e dal guyot presente anche nella tipica variante "archetto toscano". Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (80 q.li uva pari a 28 ettolitri di vino). Non sono ammessi sistemi di allevamento a tendono, né di irrigazione.
Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia.
Il metodo di appassimento è naturale: i grappoli vengono selezionati ad uno ad uno e messi a riposo, appesi o stesi in luoghi dove c'è forte escursione termica;così facendo l'acqua presente nell'uva si disperde e dopo tre/quattro mesi si passa alla vinificazione.
Particolarmente legati all'esperienza dei viticoltori locali, che tradizionalmente producono questo vino, sono anche la durata della fermentazione, i procedimenti di travaso, i tempi e le modalità di invecchiamento. A tal proposito è infatti essenziale la conservazione obbligatoria in piccoli caratelli di legno.
Al fine di ottenere la massima vigilanza della filiera produttiva, è vietata la movimentazione del vino sfuso fuori dalla zona di produzione, salvo specifiche, geograficamente limitate e condizionate deroghe legislative.

La gestione della denominazione è assegnata ed assicurata dal Consorzio Vino Chianti Classico fondato nel 1924, il primo in Italia, organismo che racchiude tutte le categorie produttive (viticoltori, vinificatori, imbottigliatori) e è rappresentativo del 90% della produzione medesima.

B) Informazioni sulla qualità e caratteristiche del prodotto attribuibili alla zona geografica (fattori naturali e umani)

L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati rende il Vin Santo del Chianti Classico profumato, intenso, di colore giallo fino all'ambrato, di sapore armonico e vellutato, con gradazione alcolica complessiva non inferiore a 16% e con discreta acidità.

Nella specificazione "occhio di pernice" dove prevalente è il vitigno Sangiovese il colore è rosa dal pallido all'intenso, con odore che diventa caldo inteso e sapore dolce, morbido e vellutato.

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

I vitigni a bacca bianca Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti raccontano già con i loro nomi l'origine regionale autoctona. Il Trebbiano ha un sapore delicato. La varietà risulta abbastanza omogenea e caratterizzata da produttività costante ma molto dipendente dalla tecnica colturale adottata e delle condizioni ambientali. Il Trebbiano Toscano è un vitigno vigoroso,si adatta bene a diversi ambienti, ma preferisce climi caldi e soleggiati. Il vino ottenuto da questo vitigno sul territorio sopra descritto si presenta di colore paglierino, di buona acidità, dal punto di vista aromatico abbastanza "neutro". Per caratterizzare maggiormente il prodotto finale, soprattutto sotto il punto di vista aromatico, i nostri viticoltori per la produzione del il Vinsanto associano il Trebbiano toscano alla Malvasia del Chianti che con il contributo dei terreni calcarei rende Il vino prodotto aromaticamente ricco e complesso. Ne deriva un prodotto originale dal bouquet intenso elegante, e duraturo. Il vitigno Sangiovese che compone prevalentemente il Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice, è un'uva molto sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di interpretare perfettamente le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Vin Santo del Chianti Classico ha quindi un bouquet intenso e caratteristico propri del terreno arenario di questa zona che costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con aroma di mandorla tostata e fico secco. Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni sopra descritti determinano un ambiente luminoso particolarmente adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate soprattutto nei mesi di luglio ed agosto, l'ottima insolazione che permane nei mesi di settembre ed anche ottobre, le escursioni termiche tra notte e giorno piuttosto elevate, consentono infatti alle uve di maturare lentamente e completamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Vinsanto, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica. La resa di uva ad ettaro che l'esperienza dei viticoltori ha ricondotto a livelli bassi, agiscono sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche del vino che non devono scendere al di sotto dei 16°. Durante la vinificazione, alcuni viticoltori chiantigiani nella elaborazione di questo vino utilizzano la tecnica della "madre" cioè un'inseminazione attraverso lieviti selezionati nel tempo e diversi da azienda ad azienda. Tali lieviti selezionati infatti dimostrano di sviluppare al meglio la fermentazione anche con prodotti ad alta gradazione alcolica. La professionalità dei viticoltori comprovati dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del Vin Santo del Chianti Classico e della sua storia.

Articolo 9
(Riferimenti alla struttura di controllo)

9.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

Allegato 1 – Vitigni complementari idonei alla produzione del vino DOC VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

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. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscana B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.