

# Vini italiani DOCG

## Piemonte

### Asti Spumante

#### Caratteristiche organolettiche

Spuma: fine, persistente.

Limpidezza: brillante.

Colore: da paglierino a dorato assai tenue.

Odore: caratteristico, spiccato, delicato.

Sapore: aromatico, caratteristico, delicatamente dolce, equilibrato.

### Alta Langa

#### Caratteristiche organolettiche

All'esame visivo l'**Alta Langa spumante bianco** si presenta brillante, con spuma fine e persistente e colore giallo paglierino più o meno intenso; l'odore è netto, fruttato e complesso, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; il sapore è secco, sapido e strutturato.

Lo **Spumante rosato** si presenta brillante, con spuma fine e persistente e colore rosa più o meno intenso; l'odore è netto, fruttato e complesso con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; il sapore è secco, sapido e ben strutturato.

### Barbaresco

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato con riflessi arancione.

Odore: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso, con squisito profumo di violetta.

Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.

### Barbera d'Asti

#### Caratteristiche organolettiche

##### "Barbera d'Asti":

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
- sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

##### "Barbera d'Asti" superiore:

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
- sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

### Barbera Monferrato

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento.

Sapore: asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

### Barolo

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato con riflessi arancione.

Odore: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso.

Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.

## **Brachetto d'Acqui**

### **Caratteristiche organolettiche**

Tipologia **vino** a denominazione di origine controllata e garantita "**Brachetto d'Acqui**" o "**Acqui**":

- colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;

- odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, morbido, delicato.

Tipologia **vino spumante** a denominazione di origine controllata e garantita "**Brachetto d'Acqui**" o "**Acqui**":

- spuma: fine, persistente; limpidezza: brillante;
- colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;
- odore: aroma muschiato molto delicato;
- sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico.

## **Dolcetto Diano Alba**

### **Caratteristiche organolettiche**

«**Dolcetto di Diano d'Alba**» o «**Diano d'Alba**»:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno;
- sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

«**Dolcetto di Diano d'Alba**» o «**Diano d'Alba**» **Superiore**:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno;
- sapore: asciutto, ammandorlato, armonico.

## **Dolcetto Dogliani S.**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino pieno con sfumature di mora e di viola.

Profumo: intenso di fiori e frutti freschi, come la mora e la ciliegia selvatica, ampio e suadente, fine ed elegante di aromi.

Sapore: secco, deciso, armonico, piacevole per quel suo retrogusto finemente mandorlato, fragrante, armonico, invitante sempre, la cui moderata acidità regala un tocco di singolare vivacità.

## **Dolcetto di Ovada S.**

### **Caratteristiche organolettiche**

"**Dolcetto di Ovada Superiore**" o "**Ovada**":

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
- sapore: asciutto, con sentore mandorlato e/o sentore di frutta.

"**Dolcetto di Ovada Superiore**" o "**Ovada**" **con la menzione aggiuntiva "vigna"**:

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
- sapore: asciutto, con sentore mandorlato, talvolta con sentori di frutta e/o speziati.

## **Erbaluce di Caluso**

### **Caratteristiche organolettiche**

"**Erbaluce di Caluso**" o "**Caluso**":

- colore: giallo paglierino;
- odore: vinoso, fine, caratteristico;
- sapore: secco, fresco, caratteristico.

**"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso"spumante:**

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: fresco, fruttato, caratteristico.

**"Erbaluce di Caluso"passito o "Caluso"passito:**

- colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato.

**"Erbaluce di Caluso"passito riserva o "Caluso"passito riserva:**

- colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato.

## Gattinara

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso granato tendente all'aranciato.

Sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo.

Profumo: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato.

## Gavi o Cortese Gavi

**Grado alcolometrico minimo - Caratteristiche organolettiche**

**Tipologia tranquillo:**

- Aspetto: limpido;
- Colore: paglierino più o meno intenso;
- Odore: caratteristico, delicato;
- Sapore: asciutto, gradevole, di gusto fresco e armonico (in relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno - D.M. 12 marzo 2001)
- Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5 % vol;
- Acidità totale minima: 5 g/l;
- Estratto secco netto minimo: 15 g/l.

**Tipologia frizzante:**

- Aspetto: limpido;
- Colore: paglierino più o meno tenue;
- Odore: fine, delicato, caratteristico;
- Sapore: asciutto, gradevole, di gusto fresco e armonico;
- Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5 % vol;
- Acidità totale minima: 5 g/l;
- Estratto secco netto minimo: 15 g/l.

**Tipologia spumante:**

- Aspetto: limpido;
- Colore: paglierino più o meno tenue;
- Spuma: fine e persistente;
- Odore: fine, delicato, caratteristico;
- Sapore: armonico, pieno, asciutto, gradevole;
- Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5 % vol;
- Acidità totale minima: 5 g/l;
- Estratto secco netto minimo: 15 g/l.

## Ghemme

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino anche con riflessi granata.

Odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo.

Sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico.

Caratteristiche del **Ghemme "riserva"**:

- colore: rosso rubino tendente al granata;
- odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;
- sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo.

## Moscato d'Asti

### Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino più o meno intenso.  
 Odore: caratteristico, fragrante.  
 Sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante.

## Roero

### Caratteristiche organolettiche

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «**Roero**» e «**Roero**» **riserva**, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino o granato;
- odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno;
- sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;
- titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50% vol.; «Roero» con menzione «vigna»: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «**Roero**» **Arneis** all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino;
- odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno;
- sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico;
- titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00% vol.; «Roero» Arneis con menzione «vigna»: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «**Roero**» **Arneis spumante**, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;
- sapore: elegante e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

## Ruchè di Castagnole Monferrato

### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino non troppo carico con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato.  
 Odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato.  
 Sapore: secco o amabile, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo con leggera componente aromatica.

# Lombardia

## Franciacorta

### Caratteristiche organolettiche

Il Franciacorta spumante può presentare caratteristiche sensibilmente diverse poiché il disciplinare lascia ampia discrezionalità sulle uve da utilizzare. In linea di massima però lo spumante ha colore brillante, paglierino chiaro con bagliori lucenti e possibili riflessi verdini; perlage finissimo, persistente, con spuma ricca. L'odore è fruttato che comprende sentori di frutti di bosco, talvolta di mela acerba. Il sapore è secco, con sensazioni di frutta e, in alcune produzioni, si coglie una gradevole nota amarognola.

## Moscato di Scanzo

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino, più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati.

Odore delicato, intenso, persistente, caratteristico.

Sapore dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla.

## Oltrepò Pavese

### Caratteristiche organolettiche

#### "Oltrepò Pavese" metodo classico:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- profumo: bouquet fine, gentile, ampio;
- sapore: sapido, fresco e armonico.

#### "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino con riflessi più o meno aranciati;
- profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;
- sapore: sapido, buona struttura, fresco e armonico.

#### "Oltrepò Pavese" metodo classico Rose':

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- profumo: bouquet fine, gentile;
- sapore: sapido, armonico e moderatamente corposo.

#### "Oltrepò Pavese" metodo classico Pinot nero Rose':

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- profumo: bouquet fine, gentile, ampio;
- sapore: sapido, di buona struttura e fresco.

## Sforzato Valtellina

### Caratteristiche organolettiche

E' un vino di colore rosso vivo che può tendere al granata con l'invecchiamento.

Il sapore è asciutto, caldo, vellutato, con spiccata vena aromatica, dotato di salda struttura, profondo e pieno.

L'odore è sottile, persistente, caratteristico; può essere etereo con note di uve appassite e, in alcune produzioni, rivela netti sentori di prugna secca.

## Valtellina Superiore

### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino tendente al granato.  
Odore: profumo caratteristico, persistente e sottile gradevole.  
Sapore: asciutto e leggermente tannico, vellutato, armonico e caratteristico.

## **Veneto**

### **Amarone Valpolicella**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.  
Profumo: fruttato intenso con sentori di ciliegia, amarena, frutti di bosco, vaniglia, uva passa, frutta esotica.  
Sapore: morbido, con una tannicità armonica e vellutata, di lunga e piacevole persistenza.

### **Bardolino Superiore**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.  
Odore: caratteristico con profumo delicato.  
Sapore: asciutto, leggermente amarognolo, armonico; a volte caratterizzato da leggero sentore di legno.

### **Colli Euganei Fior d'Arancio**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino più o meno carico.  
Odore: marcatamente aromatico caratteristico.  
Sapore: da amabile a dolce intensi più o meno vivace.

### **Lison**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dal verdognolo al dorato;  
Odore: caratteristico, gradevole;  
Sapore: asciutto, vellutato con eventuale percezione gradevole di legno.

### **Piave Malanotte**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.  
Odore: tipico, di marasca/ciliegia, speziato.  
Sapore: austero, sapido, caratteristico.

### **Prosecco Asolo**

#### **Caratteristiche organolettiche**

##### **"Colli Asolani o Asolo - Prosecco" tranquillo:**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- profumo: vinoso, caratteristico, leggermente fruttato nel tipo abboccato;
- sapore: il secco gradevolmente amarognolo e non molto di corpo l'abboccato leggermente fruttato.

##### **"Colli Asolani o Asolo - Prosecco" frizzante:**

- spuma: evidente formazione di bollicine;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

- profumo: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: secco o amabile, fresco, frizzante, fruttato;

Nel tipo prodotto tradizionalmente per fermentazione in bottiglia; è possibile la presenza di una velatura, in tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia" e conservato sui lieviti; le caratteristiche sono le seguenti:

- spuma: lieve, evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
- profumo: gradevole, caratteristico di fruttato, con sentori di crosta di pane e lievito;
- sapore: secco, vivace, con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

**"Colli Asolani o Asolo - Prosecco" spumante superiore:**

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
- profumo: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: da secco o amabile, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico.

## Prosecco Conegliano Valdobbiadene

### Caratteristiche organolettiche

**«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»:**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato;
- sapore: gradevolmente amarognolo e giustamente sapido.

**«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante:**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine.
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato;

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, e' possibile la presenza di una velatura. In tal caso e' obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidita' totale minima sono le seguenti:

- odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
- sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

**«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore:**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso brillante con spuma persistente;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico.

**«Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze:**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico.

## Recioto di Gambellara

### Caratteristiche organolettiche

**"Recioto di Gambellara Classico":**

- colore: giallo dorato più o meno intenso con eventuali sfumature ambrate;
- odore: intenso, profumo di frutta matura con eventuali sfumature di vaniglia;
- sapore: caratteristico, armonico, con leggero gusto di passito, amabile o dolce, con leggero retrogusto amarognolo, anche vivace come da tradizione, con eventuale percezione di legno.

**"Recioto Spumante di Gambellara Classico":**

- Spuma: fine e persistente;
- Colore: giallo dorato più o meno intenso;
- Odore: intenso, profumo di fruttato;
- Sapore: caratteristico, vellutato, armonico, fruttato, con leggero gusto di passito con eventuali sfumature di vaniglia, con eventuale percezione di legno.

## Recioto di Soave

### Caratteristiche organolettiche

**"Recioto di Soave":**

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia; ricorda il miele d'acacia con sfumature floreali;

- sapore: dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumatura di vaniglia, anche vivace come da tradizione.

**"Recioto di Soave" spumante:**

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo dorato, più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso e fruttato;
- sapore: abboccato o dolce, vellutato, armonico, di corpo.

## **Recioto Valpolicella**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso granato piuttosto carico.

Odore: caratteristico, accentuato.

Sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, amabile.

## **Soave Superiore**

### **Caratteristiche organolettiche**

**"Soave superiore":**

- colore: giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro;
- odore: ampio, caratteristico floreale;
- sapore: pieno e delicatamente amarognolo, nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia.

**"Soave Superiore" riserva:**

- colore: giallo paglierino intenso, con possibili riflessi verde e oro;
- odore: ampio, profondo, con note di vaniglia;
- sapore: rotondo, intenso, avvolgente con una vena amarognola nel finale, nei prodotti maturati in legno può presentare anche note di vaniglia.

## **Friuli V.Giulia**

### **Colli del Friuli Picolit**

#### **Caratteristiche organolettiche**

**Colli Orientali del Friuli Picolit:**

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, talvolta di vino passito, fine, gradevole, con eventuale lieve sentore di legno;
- sapore: amabile o dolce, caldo, armonico, con eventuale sentore di legno.

**Colli Orientali del Friuli Picolit - sottozona "Cialla":**

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: delicatamente profumato, caratteristico, talvolta di vino passito;
- sapore: amabile o dolce, caldo, armonico, delicato, con eventuale sentore di legno.

## **Ramandolo**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo dorato più o meno intenso.

Sapore: gradevolmente dolce, vellutato più o meno tannico e di corpo con eventuale sentore di legno.

## **Rosazzo**

## **Emilia-Romagna**

## **Albana di Romagna**

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Secco:**

- colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;
- odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana;
- sapore: asciutto, un po' tannico, caldo e armonico.

#### **Amabile:**

- colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;
- odore: caratteristico dell'Albana;
- sapore: di fruttato, amabile, gradevole, caratteristico.

#### **Dolce:**

- colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;
- odore: caratteristico dell'Albana;
- sapore: di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico.

#### **Passito:**

- colore: giallo dorato con tendenza allambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce.

## **Colli Bolognesi Classico Pignoletto**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: paglierino chiaro, con riflessi verdognoli.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: tranquillo, fine.

## **Toscana**

### **Brunello Montalcino**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato. Con l'invecchiamento assume sfumature bordeaux con unghia aranciata.

Odore: ampio, elegante e di grande armonia, con profumi nitidi, eterei, profondi e potenti per il supporto del grado alcolico.

Sapore: asciutto, caldo, robusto, carnoso, con perfetto equilibrio delle componenti e persistente sentore di vaniglia e di spezie.

### **Carmignano**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rubino vivace intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso con profumo intenso, anche di mammolo.

Sapore: asciutto, sapido, pieno, armonico, morbido e vellutato.

### **Chianti**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento.

Sapore: armonico, asciutto (con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori), sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato.

## **Chianti Classico**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso, con profumo di mammola e con pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento.

Sapore: armonico, asciutto (con un massimo di 4 gr./l di zuccheri riduttori), sapido, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato.

## **Elba Aleatico Passito**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino carico.

Odore: intenso e caratteristico.

Sapore: dolce, armonico e ricco di corpo.

## **Morellino Scansano**

### **Caratteristiche organolettiche**

Limpidezza: brillante;

Odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine.

Sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico.

Acidita' totale minima: 4,50 g/l.

## **Nobile Montepulciano**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico.

Sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno.

## **Vernaccia S.Gimignano**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino tenue, tendente al dorato con l'invecchiamento.

Odore: fine, penetrante, caratteristico, fruttato e floreale.

Sapore: asciutto, fresco, di buon corpo, di buona persistenza, armonico, con caratteristico retrogusto amarognolo (mandorla amara).

## **Umbria**

### **Montefalco Sagrantino**

#### **Caratteristiche organolettiche**

##### **"Montefalco" Sagrantino secco:**

- colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico che ricorda quello delle more di rovo;
- sapore: asciutto, armonico.

##### **"Montefalco" Sagrantino passito:**

- colore: rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico che ricorda quello delle more di rovo;
- sapore: abboccato, armonico, gradevole.

## **Torgiano Rosso R.**

### **Caratteristiche organolettiche**

Limpidezza: brillante.

Colore: rosso rubino.

Odore: vinoso, delicato.

Sapore: asciutto, armonico, di giusto corpo.

## **Marche**

### **Offida**

#### **Rosso Conero Riserva**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino.

Odore: gradevole, vinoso.

Sapore: armonico, asciutto, ricco di corpo.

#### **Verdicchio Matelica Riserva**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo.

#### **Verdicchio Castelli Jesi**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini.

Odore: delicato caratteristico, con sentori floreali e fruttati.

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

#### **Vernaccia Serrapetrona**

### **Caratteristiche organolettiche**

Spuma: persistente a grana fine.

Colore: dal granato al rubino.

Odore: caratteristico vinoso.

Sapore: caratteristico, da secco a dolce, con fondo gradevolmente amarognolo.

## **Abruzzo**

#### **Montepulciano Abruzzo**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento.

Odore: profumo caratteristico, etereo, intenso.

Sapore: asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato.

## Lazio

### Cesanese del Piglio

#### Caratteristiche organolettiche

**Tipologia: "Cesanese del Piglio" o "Piglio":**

- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: caratteristico del vitigno di base;
- sapore: morbido, leggermente amarognolo, secco.

**Tipologia: "Cesanese del Piglio" o "Piglio" "Superiore":**

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, ampio, con note floreali e fruttate;
- sapore: secco, armonico, di buona struttura, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

## Campania

### Fiano Avellino

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore: fresco, armonico.

### Greco di Tufo

#### Caratteristiche organolettiche

**"Greco di Tufo":**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore: fresco, secco, armonico.

**"Greco di Tufo Spumante":**

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli o dorati.

Odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito.

Sapore: sapido, fine e armonico, del tipo "extrabrut" o del tipo "brut".

### Taurasi

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: rubino intenso e brillante, tendente al granato fino ad acquistare riflessi aranciati con l'invecchiamento.

Odore: pronunciato, ampio, etereo, gradevole più o meno intenso.

Sapore: asciutto, austero, tannico da giovane, pieno, armonico, equilibrato quando maturo, con retrogusto persistente.

La varietà **Riserva** ha caratteristiche maggiormente accentuate del Taurasi e una più ampia struttura.

## Basilicata

### Aglianico del Vulture

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino più o meno intenso o granato vivace, con riflessi arancione dopo l'invecchiamento.

Odore: vinoso con profumo delicato caratteristico e che migliora con l'invecchiamento.

Sapore: asciutto, sapido, fresco, armonico, giustamente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento.

## **Puglia**

### **Primitivo Manduria D. N.**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso intenso con riflessi porporini.

Profumo: intenso e complesso, ricorda la marasca ed altri frutti rossi in marmellata; mostra sentori di frutta secca e cacao in finale.

Sapore: dolce, caldo, morbido, con un notevole retrogusto intenso e persistente.

## **Sicilia**

### **Cerasuolo di Vittoria**

#### **Caratteristiche organolettiche**

**"Cerasuolo di Vittoria":**

- colore: da rosso ciliegia a violaceo;

- odore: da floreale a fruttato;

- sapore: secco, pieno, morbido, armonico.

**"Cerasuolo di Vittoria Classico":**

- colore: rosso ciliegia tendente al granato;

- odore: di ciliegia, che nei vini invecchiati può tendere anche a note sensoriali di prugna secca, cioccolato, cuoio, tabacco;

- sapore: secco, pieno, morbido, armonico.

## **Sardegna**

### **Vermentino Gallura**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

Odore: profumo sottile intenso, delicato.

Sapore: alcolico, morbido, retrogusto leggermente amarognolo.