

SARDEGNA

Sardegna

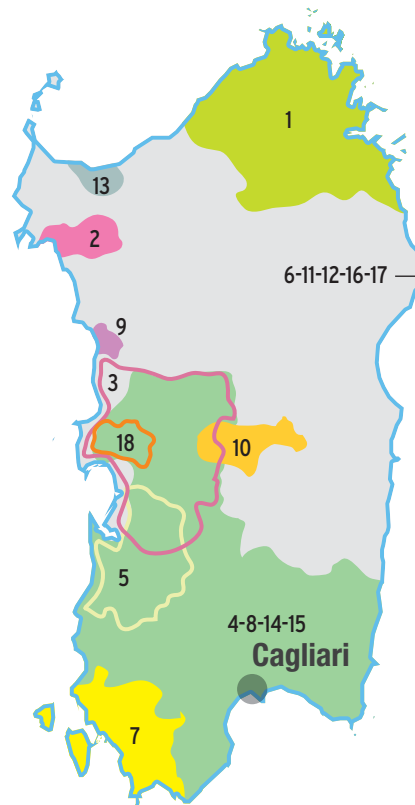
D.O.C.G.

Vermentino di Gallura 1

D.O.C.

Alghero	2
Arborea	3
Cagliari.....	4
Campidano di Terralba o Terralba.....	5
Cannonau di Sardegna*	6
Carignano del Sulcis.....	7
Girò di Cagliari	8
Malvasia di Bosa	9
Mandrolisai	10
Monica di Sardegna*	11
Moscato di Sardegna*	12
Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o	
Moscato di Sennori.....	13
Nasco di Cagliari	14
Nuragus di Cagliari.....	15
Sardegna Semidano*	16
Vermentino di Sardegna*	17
Vernaccia di Oristano.....	18

* In tutte le zone della regione.



DENOMINAZIONI	VITIGNI				*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.
	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	
Vermentino di Gallura					Vermentino (min. 95%).*
Alghero					Bianco: Sauvignon, Chardonnay, Vermentino, Torbato (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese, Cabernet, Cagnulari, Merlot (min. 85%).*
Arborea					Bianco: Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Toscano (min. 85%). Rosso e Rosato: Sangiovese (min. 85%).*
Cagliari					Bianco: Malvasia, Moscato, Vermentino (min. 85%). Rosso: Monica (min. 85%).*
Campidano di Terralba o Terralba					Bovale (min. 85%).*
Cannonau di Sardegna					Rosso e Rosato: Cannonau (min. 85%).*
Carignano del Sulcis					Rosso e Rosato: Carignano (min. 85%).*
Girò di Cagliari					Girò (min. 95%).*
Malvasia di Bosa					Malvasia di Sardegna (min. 95%).*
Mandrolisai					Rosso e Rosato: Bovale Sardo (min. 35%), Cannonau (dal 20% al 35%), Monica (dal 20% al 35%).*
Monica di Sardegna					Monica (min. 85%).*
Moscato di Sardegna					Moscato Bianco (min. 90%).*
Moscato Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori					Moscato Bianco (min. 90%).*
Nasco di Cagliari					Nasco (min. 95%).*
Nuragus di Cagliari					Nuragus (min. 85%).*
Sardegna Semidano					Semidano (min. 85%).*
Vermentino di Sardegna					Vermentino (min. 85%).*
Vernaccia di Oristano					Vernaccia (100%).