

意大利部分常见产区基础信息汇总表

1. 内比奥罗（Nebbiolo）葡萄对应的常见产区简表

大区	产区	Nebbiolo 比例	最短陈酿时间	最低酒精度
Piemonte	Barolo DOCG (181MGA)	100%	至少 38 个月，其中至少 18 个月桶陈； Riserva 至少 62 个月，其中至少 18 个月桶陈	13%
	Barbaresco DOCG (66MGA)	100%	至少 26 个月，其中至少 9 个月桶陈； Riserva 至少 50 个月，其中至少 9 个月桶陈	12.5%
	Roero DOCG Rosso (153MGA)	至少 95%	至少 20 个月，其中至少 6 个月桶陈 Riserva 至少 32 个月，其中至少 6 个月桶陈	12.5%
	Terre Alfieri DOCG Nebbiolo	至少 85%	至少 4 个月； Superiore 至少 1 年，其中至少 6 个月桶陈； Riserva 至少 2 年，其中至少 12 个月桶陈	13%； Superiore 13.5%； Riserva 13.5%
	Gattinara DOCG	至少 90%	至少 35 个月，其中至少 24 个月桶陈； Riserva 47 个月，其中至少 36 个月桶陈	12.5%； Riserva 13%
	Ghemme DOCG	至少 85%	至少 34 个月，包括 18 个月桶陈和 6 个月瓶陈； Riserva 至少 46 个月，包括至少 24 个月桶陈和至少 6 个月瓶陈	12%； Riserva 12.5%
Lombardia (Nebbiolo 别名：Chiavennasca)	Sforzato di Valtellina	至少 90%	风干到潜在酒精度 14%（通常 12 月 1 日之后）才开始发酵。 至少 20 个月，其中 12 个月桶陈。	14%
	Valtellina Superiore	至少 90%	至少 2 年，其中至少 12 个月桶陈； Riserva 至少 3 年	12%
Valle d'Aosta (Nebbiolo 的别名：Picotendro 或 Picoutener)	Valle d'Aosta DOC Arnad-Montjovet 子产区	至少 70%	至少 5 个月； Superiore 至少 12 个月	11%； Superiore 12%
	Valle d'Aosta DOC Donnas 子产区	至少 85%	至少 24 个月，其中至少 10 个月桶陈； Superiore 至少 30 个月，其中至少 12 个月桶陈	11.5%； Superior 12.5%

注：上表并没有全部列举内比奥罗（Nebbiolo）葡萄对应的 DOC 产区。

2. 巴贝拉（Barbera）葡萄对应的主要产区简表

大区	产区	Barbera 比例	最短陈酿	最低酒精度
皮埃蒙特	Nizza DOCG	100%	18 个月，其中 6 个月桶陈； Riserva 30 个月，其中 12 个月桶陈	13% 如果标注了葡萄园名称， 13.5%

	Barbera d'Asti DOCG 子产区: Colli Astiani, Tinella	至少 90%	4 个月; Superiore 14 个月, 其中 6 个月桶陈; 子产区至少陈酿 24 个月, 其中 6 个月桶陈, 6 个月瓶陈。 *两个子产区的酒必须是 Superiore	12.0%; 标注了葡萄园名称或 Superiore , 12.5%; 子产区为 13.0%
	Barbera del Monferrato Superiore DOCG	至少 85%+ Dolcetto 、 Freisa 和/或 Grignolino	14 个月, 其中 6 个月桶陈	13%
	Barbera d'Alba DOC	至少 85% +Nebbiolo	12 个月, 其中 4 个月桶陈	12%; Superiore 12.5%
	Barbera d'Monferrato DOC	至少 85% + Dolcetto 、 Freisa 和、或 Grignolino	无特殊要求	11.5%; 标注葡萄园名称 12%
伦巴第	Oltrepò Pavese DOC	Rosso : 25-65%; 标明 Barbera : 85%	Rosso 无特殊要求 Riserva 至少 24 个月	Rosso 11.5% Riserva 12.5%
	Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC	25-65%	6 个月	静止酒 12%; 微泡酒 11.5% (潜在酒精度 12%)
	Casteggio DOC	至少 65%	24 个月, 其中 12 个月桶陈, 6 个月瓶陈; Riserva 36 个月, 其中 12 个月桶陈, 6 个月瓶陈	12.5%
	Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese	25-65%	无特殊陈酿要求。 静止红葡萄酒残糖量至少每升 80 克	静止酒 5.5% (潜在酒精度 12%); 微泡酒 7% (潜在酒精度 12%); 甜起泡 9%
艾米利亚-罗马涅	Colli Bolognesi DOC Rosso	至少 85%	Riserva 3 年, 其中 5 个月瓶陈	11.5%; Barbera Riserva 12%
	Colli di Parma DOC Rosso	60-75%	Riserva 2 年, 其中 6 个月瓶陈	12%

注：上表并没有全部列举巴贝拉（Barbera）葡萄对应的 DOC 产区。

3. 多姿桃（Dolcetto）葡萄对应的主要产区简表

大区	产区	Dolcetto 比例	最短陈酿时间	最低酒精度
Piemonte	Dogliani DOCG (76MGA)	100%	12 个月	12%; Superiore 13%
	Dolcetto di Diano d'Alba /Diano d'Alba DOCG (75MGA/Sori)	100%	2-3 月; Superiore 10 个月	12%; Sori 12.5%

	Dolcetto di Ovida Superiore/ Ovada DOCG	100%	Superiore 12 个月； 标注葡萄园名称的 Superiore 20 个月； Riserva 24 个月	12.5%； 如果标注葡萄园名称 13%
	Dolcetto d'Alba DOC	100%	Superiore 1 年	11.5%； 如标注葡萄园名称 12%； Superiore 12.5%
Liguria	Pornassio DOC (有 passito 风格)	至少 95%	4 个月； Superiore 12 个月，其中 4 个月桶陈	11%； Superiore 12.5%

注：上表并没有全部列举多姿桃（Dolcetto）葡萄对应的 DOC 产区。

4. 托斯卡纳三大桑娇维塞葡萄酒产区基础法规对比

	Chianti DOCG 施安蒂	Chianti Classico DOCG 经典基安蒂	Brunello di Montalcino DOCG 布鲁奈罗
桑娇维塞使用比例	至少 70% 其他品种中，至多 15% 品丽珠和/或赤霞珠	至少 80%； Gran Selezione 必须至少用 90% 桑娇维塞，且不能使用国际品种； 每个等级都不可使用白葡萄品种	100%
最低陈酿时间	4 个月； Montespertoli 子产区至少 7 个月； Colli Fiorentini 和 Rufina 子产区，以及非子产区的 Superiore，至少 10 个月； 非子产区 Riserva 至少 2 年； Colli Fiorentini 和 Rufina 子产区 Riserva 至少 2 年，其中 6 个月桶陈； Colli Senesi 子产区 Riserva 至少 2 年，其中 8 个月桶陈 4 个月瓶陈	1 年； Riserva 至少 24 个月，其中 3 个月瓶陈； Gran Selezione 至少 30 个月，其中 3 个月瓶陈	4 年，其中 2 年桶陈 4 个月瓶陈； 珍藏 Riserva 至少 5 年，其中 2 年桶陈 6 个月瓶陈
最低酒精度	非子产区和 Colli Aretini, Colline Pisane, 及 Montalbano 这三个子产区的基础酒款 11.5%； Colli Fiorentini, Colli Senesi, Montespertoli 和 Rufina 子产区基础酒款 12%； Superiore 与非子产区 Riserva 12%； 除了 Colli Senesi，所有子产区 Riserva 12.5%； Colli Senesi 子产区的 Riserva 为 13%	12.0% ； Riserva 12.5%； Gran Selezione 13.0%	12.5%

5.阿耶尼科 Aglianico 葡萄对应的主要产区简表

大区	产区	Aglianico 使用比例	最短陈酿时间	最低酒精度
Campania	Taurasi DOCG	85%	3 年，其中一年桶陈； Riserva 4 年，其中 18 个月桶陈	12%; Riserva 12.5%
	Aglianico del Taburno DOCG (有桃红风格)	85%	Rosato 4-5 个月； Rosso 2 年； Riserva 3 年其中 12 个月桶陈 6 个月瓶陈	Rosato 和 Rosso 12.0% ; Riserva 13.0%
	Irpinia DOC Aglianico Campi Taurasi	85%	9 个月	12%
Basilicata	Aglianico del Vulture Superiore DOCG	100%	3 年，其中 12 个月桶陈，12 个月瓶陈； Riserva 5 年，其中 24 个月桶陈，12 个月瓶陈。	13.5%
	Aglianico del Vulture DOC (有起泡酒风格)	100%	Rosso 9-10 个月； 起泡酒 9 个月。 Rosso 最大残糖量为每升 10 克； 起泡酒可以从 Brut 到 Extra Brut 且必须是二次瓶中发酵。	12.5%

注：以上表格并未列举全部与 Aglianico 葡萄相关的 DOC 产区

6.意大利四个主要传统法（瓶中二次发酵）起泡酒产区对照表

产区名称	酿造品种	风格	带酒脚陈酿时间	最低酒精度
Trento DOC 特伦蒂诺自治省	Chardonnay, Pinot Bianco、 Pinot Meunier、 Pinot Nero	Rosato、 Millesimato、 Riserva	基础款至少 15 个月； millesimato 至少 24 个月； Riserva: 至少 36 个月	非珍藏至少 11.5%； 珍藏至少 12%
Alta Langa DOCG 皮埃蒙特大区	至少 90% Chardonnay 和/ 或 Pinot Nero	Rosato、Riserva	基础款至少 30 个月； Riserva 至少 36 个月	11.5%
Franciacorta DOCG 伦巴第大区	Chardonnay, Pinot Bianco、 Pinot Nero	Rosato (Rosé)、 Satèn、 Millesimato、 Riserva	基础款至少 18 个月； Rosé 和 Satèn,至少 24 个月； Millesimato,至少 30 个月； Riserva 至少 60 个月	11.5%
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG 伦巴第大区	至少 70% Pinot Nero； 如果注明“黑皮诺”，至少使用 85%	Metodo Classico； Rosé Crémant； Pinot Nero Spumante； Pinot Nero Rosé Spumante 或 Cruasé； Millesimato	Millesimato 至少 24 个月； 其余风格至少 15 个月	Rosé 和基础起泡酒 11.5%； Pinot Nero and Pinot Nero Rosé 至少 12%