

Виноделие Италии

В настоящее время Италия находится на 1 месте в мире по объему производства вин и на 3 месте по площади виноградников. В стране культивируют более 2000 белых и красных сортов винограда, из которых 460 официально зарегистрированы. Данное разнообразие объясняется благоприятными почвенно-климатическими условиями Апеннинского полуострова, омываемого теплыми морями.

Италия разделена на 20 винодельческих регионов: Пьемонт, Валле Д'Аоста, Ломбардия, Трентино-Альто-Адидже, Фриули-Венеция-Джулия, Венето, Эмилия-Романья, Марке, Абруццо, Молизе, Апулия, Калабрия, о.Сицилия, Базиликата, Кампания, о.Сардиния, Лацио, Умбрия, Тоскана, Лигурия.

В 1960-е гг. правительство Италии создало классификацию вин с целью поддержания их высокого качества. Согласно данной классификации вина делятся на четыре категории:



Классификация вин Италии

1. **«Vino (ви́но)»** – указание на этикетке: Vino rosso|Vino bianco|Vino rosato - «Вина Италии».

Характеристика: вина легкие, простые в аромате и вкусе. Производятся из винограда, выращенного на территории Италии.

2. **«IGP / IGT»** (ай джи пи / ай джи ти) **Indicazione Geografica Protetta / Tipica** - **Вина с защищенным указанием географического происхождения** - указание на этикетке: «IGP / IGT» + название области, в которой был выращен виноград. Например: IGP / IGT Toscana – Тоскана - вино региона Тоскана.

Характеристика: вина, произведенные из винограда, выращенного в определенном винодельческом регионе. Обладают индивидуальным характером и стилем, присущим конкретной области.

3. **«DOP / DOC»** (ду оу пи / ду оу си) **Denominazione di Origine Protetta / Controllata** — Наименование, защищенное по происхождению. Указание на этикетке: «DOP / DOC» + наименование (аппеласьон). Например: DOP/DOC Lugana.

Характеристика: высококачественные вина, произведенные из винограда, выращенного в определенной винодельческой зоне. Отражают характер и стиль конкретного наименования. На этикетках таких вин будет указана аббревиатура DOC и название зоны производства. Например: DOC Soave.

4. **«DOP / DOCG»** (ду оу пи / ду о си джи) **Denominazione di Origine Protetta / Denominazione di Origine Controllata e Garantita** — Наименование, контролируемое и гарантированное! по происхождению.

Характеристика: теоретически это верхняя ступень качества классических итальянских вин, ограниченная несколькими регионами со строгими ограничениями сортов винограда, урожайности, методов возделывания и производства. Также, эту категорию получают вина, заслужившие популярность не только в Италии, но и во всем мире. Например: DOCG Asti.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Цвет вин:

Bianco (Бья́нко) – белое
Rosso (Рóссо) – красное
Rosato (Розато) – розовое

Категории вин по содержанию сахаров:

Secco (Сэ́ко) – сухое вино
Semi-secco (Сéми-сэ́ко) – полусухое вино
Semi-dolce (Семи-дóльче)/ **Amabile** (Ама́биле) –
- полусладкое вино
Dolce (Дóльче) – сладкое вино

Vendemmia/Annata/Millesimato – Вендёммиа|Аньята|Миллезимато — год сбора урожая винограда.

Colli – Ко́лли - холмы. Например, DOC Colli Orientali del Friuli – из наименования следует, что апелласьон находится в холмистой местности и виноград был выращен на холмах, что говорит о его высоком качестве.

Superiore – Суперио́ре - вино, подверженное более длительному сроку выдержки в дубе, чем базовое вино конкретного наименования, и содержащее на 0,5—1%об. больше алкоголя.

Classico - Кла́ссико – обозначение указывает на то, что вино происходит из исторической зоны производства данного наименования и имеет более строгие требования к технологии производства, а виноградник расположен на холмах.

Riserva – Ризе́рва - (а также Vecchio – Ве́ккьо) — вина, выдержанные, как правило, в дубовых бочках. Для каждого наименования выдержка индивидуальна.

Spumante - Спумáнте – игристые вина с давлением углекислого газа не менее 3 атмосфер.

Frizzante – Фризáнте - слабо газированные вина с давлением углекислого газа от 1 до 2,5 атмосфер.

Az.Agr. - Azienda Agricola /Agraria/– Азьéнда Агрикола – предприятие, производящее вина из собственного сырья.

Azienda Vitivinicola – Азьéнда Витивини́кола - предприятие, производящее вина из купленного сырья.

Cascina – Каши́на – винодельческое хозяйство.

Castello – Касте́лло – за́мок.

Fattoria – Фатто́рия – ферма (хозяйство).

Tenuta – Тену́та – поместье.

Cantina – Канти́на – винодельня, имеющая собственный погреб.

Casa vinicola – Ка́за Вини́кола – виноторговый дом (фирма).

Consorzio – Консо́рцио - некоммерческое объединение виноделов DOC, контролирующих производство вина.

Uva – Ё́ва – виноград.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА ИТАЛИИ

Сорт винограда	Основной регион культивирования
<i>Красные сорта винограда</i>	
Санджовезе	Тоскана
Корвина	Венето
Неббиоло	Пьемонт
Неро д'Авола	Сицилия
Негро Амаро	Апулия
Примитиво	Апулия
Альянико	Кампания
<i>Белые сорта винограда</i>	
Пино Гриджио	Трентино-Альто-Адидже, Венето
Верментино	Сардиния, Тоскана
Треббьяно	Абруццо, Эмилия-Романья
Кортезе	Пьемонт
Катаррато	Сицилия

Винодельческий регион В'енето

Апелласьоны (наименования) региона Венето

Субзона Prosecco Прос'екко

Эта винодельческая зона разделена между двумя винодельческими регионами: Венето и Фриули-Венеция-Джулия.

Тип вин: белые и розовые игристые вина (спуманте), полученные резервуарным методом (Метод Шарма)

Разрешенные сорта винограда: Белые: Гл'ера (не менее 85%), Вердизо, Перр'ера, Бьянк'етта, Шардоне и др.
Красные: Пино Н'еро

DOC Prosecco – самая обширная зона, большинство виноградников расположено на равнинах. Виноград для производства вин данного наименования выращивается не только на территории Венето, но и региона Фриули-Венеция-Джулия.

DOC Prosecco Rose – выпускается с 2020 года, обязательно использование сорта Пино Н'еро и минимальная выдержка в стальной емкости на дрожжевом осадке – 60 дней. Виноград для производства вин данного наименования выращивается не только на территории Венето, но и региона Фриули-Венеция-Джулия.

DOC Prosecco Treviso – Прос'екко Тревизо – более ценная зона производства вин данного наименования. Виноградники расположены на холмистых участках.

DOCG Prosecco Asolo / Colli Asolani Prosecco Superiore – Прос'екко А'золо / Колли Азол'ани Прос'екко Супериоре – самая маленькая субзона, виноградники расположены на холмах. Одно из наиболее ценных наименований.

DOCG Prosecco Valdobbiadene Superiore – Прос'екко Вальдобьяд'ене Супериоре – историческая ценная зона, виноградник которой расположен на самых крутых участках холма Вальдобьяд'ене. Одно из наиболее ценных наименований.

DOCG Prosecco Conegliano Valdobbiadene di Cartizze – Прос'екко Конельяно Вальдобьяд'ене Супериоре ди Картицце – вина, произведенные из винограда, выращенного на винограднике Картицце, который представляет собой крутой склон одноименного известкового холма, возможен только ручной сбор урожая. Самая престижная категория Прос'екко.

Согласно содержанию остаточных сахаров Прос'екко делят на категории:

Extra Brut: 0-6 граммов на литр сахаров

Brut: 6-12 граммов на литр сахаров

Extra Dry (Экстра Драй): 12-17 граммов на литр сахаров

Dry (Драй): 17-32 граммов на литр сахаров.

Стилистика: вино освежающее, в аромате и вкусе зеленое яблоко, лимонные нюансы.

DOC Soave Соаве

Тип вин: белые сухие и полусухие вина

Разрешенные сорта винограда: Гарган'га – (min 70%), Требьяно, Шардоне.

Стилистика: вина освежающие, среднетелые. В аромате минеральные, цветочно-фруктовые нюансы. Молодые Соаве могут содержать остаточный диоксид углерода, сохранившийся в вине после первичного брожения – это даст легкое покалывание на языке и обеспечит дополнительное ощущение свежести.

DOC Lugana Лугана

Эта винодельческая зона разделена между двумя винодельческими регионами: Ломбардией и Венето. Зона располагается на берегу живописного о.Гарда.

Тип вин: белые сухие и полусухие вина

Разрешенные сорта винограда: Турби'ана (Требьяно ди Лугана, Вердиккьо)

Стилистика: вино освежающее, среднетелое. В аромате и вкусе обилие минеральных, цветочных нот, тонов цитрусовых и белых фруктов.

DOC Lugana Superiore Лугана Супериоре

Тип вин: белые сухие и полусухие вина

Разрешенные сорта винограда: Турби'ана (Требьяно ди Лугана, Вердиккьо)

Выдержка в дубовой бочке: минимум 12 месяцев

Стилистика: вино комплексное, среднетелое. В аромате и вкусе присутствуют ореховые тона и специи, спелые фрукты и цитрусы.

DOC Valpolicella Вальполичелла

Название складывается из 3 слов: долина (vallis) множества (polis) погребов (cellae).

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Корвина, Молинара, Рондинелла, Оселета, Кроатина, Барбера.

Стилистика: очень широкая гамма различных стилей вин – без выдержки в дубе либо с выдержкой. Основная черта – сочный аромат и вкус красных ягод и фруктов. Уровень терпкости (танинов) напрямую зависит от длительности контакта вина с дубовой древесиной.

DOCG Recioto Della Valpolicella Речото делла Вальполичелла

Тип вин: красные натурально-сладкие вина

Разрешенные сорта винограда: Корвина, Молинара, Рондинелла, Барбера

Контролируемый метод производства: обязательный ручной сбор винограда; далее аппассименто – предварительное заизюмливание (сушка) винограда на чердаках вертикально или горизонтально. Выдержка в дубовых бочках минимум 2 года.

Стилистика: вино полнотелое, со средним уровнем танинов, умеренной сладостью и ароматами фиалки, ириса, черешни, увяленной вишни.

DOCG Amarone della Valpolicella Амароне делла Вальполичелла

Тип вин: красные сухие и полусухие вина

Разрешенные сорта винограда: Корвина, Молинара, Рондинелла, Барбера

Контролируемый метод производства: обязательный ручной сбор винограда; далее аппассименто – предварительное заизюмливание (сушка) винограда на чердаках вертикально. Из-за высокосахаристого суслу крепость вина повышена до 14-17%об. Выдержка в дубовых бочках минимум 2 года.

Стилистика: вина Амароне отличаются мягким и сочным ароматом и вкусом с нотками чернослива, шоколада, вишневого ликера и дыма, а также прекрасным длительным послевкусием. Танины мощные, шелковистые.

DOC Ripasso della Valpolicella Рипассо делла Вальполичелла

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Корвина, Молинара, Рондинелла, Барбера.

Контролируемый метод производства: настаивание суслу на мезге, оставшейся от производства Амароне (порядка 30% вина содержится в мезге) для обогащения ароматическими компонентами. В результате данной процедуры вину передаются ценные ароматы Амароне.

Стилистика: вина среднетелые, со средним уровнем танинов, сочным вкусом красных ягод и фруктов, а также ценными ароматами вин Амароне.

Винодельческий регион Фриули-Венеция-Джулия

DOC Friuli Colli Orientali Фриули Колли Ориентали

DOC Colli Orientali del Friuli является крупным винодельческим регионом и в большей части специализируется на выпуске белых моносортовых вин. Указание на этикетке вина названия одного конкретного сорта винограда означает его содержание в количестве не менее 85%

Тип вин: белые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Белые: Шардоне, Совиньон Блан, Фриуляно, Риболла Джалла, Пино Бьянко

Красные: Каберне Фран, Рефоско, Скуппеттино

Стилистика белых вин: вина с богатым ароматом, многогранным вкусом, как правило, среднетелые, сбалансированные, с оттенками минералов, белых фруктов и цитрусовых

Стилистика красных вин: от среднетелых, сочных вин с оттенками фиалки, красных ягод, пряностей и специй, низким или средним уровнем танинов, до комплексных, сложных, полнотелых вин с высоким уровнем танинов, а также ягодно-пряными нюансами и яркими оттенками ягод, дыма, и тонковыделанной кожи в аромате и вкусе.

Винодельческий регион Трентино-Альто-Адидже

Трентино-Альто-Адидже состоит из двух частей – на юге лежит Трентино, на севере - Альто Адидже.

Считается одним из самых гористых регионов Италии.

Разрешенные сорта винограда: красные: Терольдего, Марцеино, Скупья, Лагрейн, Мерло, Пино Неро

Белые: Пино Гриджио, Шардоне, Мюллер Тюргау, Траминер, Рислинг, Совиньон Блан, Мускат.

DOC Trento Тренто

Трентино имеет горный ландшафт - 80% территории находится выше 600 метров над уровнем моря. Белые вина составляют 71% от общего объема производства. Особой гордостью Трентино является DOC Trento, где производят игристые вина традиционным методом. Одними из лучших производителей считают Ferrari – Феррари и Rotari – Ротари.

Тип вин: белые и розовые игристые вина (спуманте)

Разрешенные сорта винограда: Пино Неро, Менье, Пино Бьянко, Шардоне.

Обязательная выдержка: минимум 15 месяцев на дрожжевом осадке.

DOC Alto-Adige Альта-А дидже

«Южный Тироль»

Альта Адидже считается регионом белых вин – на долю их производства приходится не менее 60%.

Тип вин: белые, розовые, красные тихие и игристые вина (спуманте)

Разрешенные сорта винограда: Белые: Шардоне, Гевюрцтраминер, Совиньон Блан, Пино Гримальдо,

Москато Джалло (Мускат);

Красные: Каберне Фран, Лаггейн, Скаява, Пино Неро.

Стилистика белых вин: элегантные, освежающие, среднетелые, с минеральными ароматами и цветочно-цитрусовыми оттенками.

Винодельческий регион Пьемонт

Апелласьоны (наименования) региона Пьемонт

DOCG Barolo Бароло

«король вин Пьемонта»

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенный сорт винограда: Неббиоло – 100%.

Обязательная выдержка: минимум 38 месяцев, 18 из них – в дубовых бочках.

Стилистика: вина характеризуются ароматами фиалки, розы, красных ягод, сандала и смолы. Молодые вина Бароло во вкусе сочные, с довольно мощными танинами, которые с возрастом, при выдержке в погребе (в бутылке), становятся нежными и шелковистыми.

DOCG Barbaresco Барбареско

«королева вин Пьемонта»

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенный сорт винограда: Неббиоло – 100%.

Обязательная выдержка: 26 месяцев, минимум 9 месяцев из которых – в дубе.

Стилистика: основное отличие вин Барбареско от Бароло – более умеренные танины. По сложности эти вина не уступают Бароло.

DOC Langhe Ланге

«зона свободного виноделия»

Тип вин: красные, белые и розовые сухие вина

Основные сорта винограда: Белые: Арнеис, Шардоне

Красные: Неббиоло, Дольчетто, Барбера

Зона Ланге — это возможность винодела быть более свободным в плане производства вина, так как здесь не существует строгих предписаний по выдержке вина в дубовой бочке, так и по сортовому составу.

Стилистика: производится большое разнообразие стилей вин, от деликатных, цитрусово-фруктовых, до сильных и насыщенных, ягодно-пряных.

DOC Barbera d'Alba Барбера д'Альба

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенный сорт винограда: Барбера (мин 85%), Неббиоло

Стилистика: вина сочные, в аромате и вкусе оттенки фруктов, пряностей, корицы и какао-бобов.

DOCG Roero Arneis Роэро Арнеис

Тип вин: белые сухие вина

Разрешенный сорт винограда: Арнеис – 100%.

Стилистика: вина освежающие, среднетелые, с оттенками спелых фруктов и цветочными нотками.

DOCG Gavi - Gávi

(Кортеше ди Гави, Гави ди Гави)

Тип вин: белые сухие вина

Разрешенный сорт винограда: Кортеше – 100%

Стилистика: вина освежающие, среднетелые, с минеральными ароматами, оттенками белых фруктов и цветочно-цитрусовыми нотками.

DOCG Moscato d'Asti Москáто д'Áсту

Тип вин: натурально-сладкие белые вина, «фризанте» - слегка игристые. Остаточное давление углекислоты после первичного брожения – около 2 атмосфер. Для сохранения натуральных сахаров виноградной ягоды брожение останавливают холодом. Крепость 4-7% об.

Разрешенный сорт винограда: Москáто ди Канéлли (Мускат)

Стилистика: нежные, полнотелые, цветочно-фруктовые в аромате и вкусе вина, подобные нектару. Характеризуются великолепным балансом сладости и кислотности.

DOCG Asti Áсту

Тип вин: натурально-сладкие белые игристые вина (спуманте), произведенные методом вторичного брожения в герметичном резервуаре (Метод Шарма).

Разрешенный сорт винограда: Москáто ди Канéлли (Мускат)

Стилистика: легкие, освежающие, цветочно-фруктовые вина с хорошим балансом сладости и кислотности.

Винодельческий регион Тоскана

Апелласьоны (наименования) региона Тоскана

DOCG Chianti Кьянти

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Санджовéзе (min 70%), Канайóло Нéро, Каберне Совиньон, Мерло.

Обязательная выдержка: минимум 3 месяца.

Стилистика: вина среднетелые, с низким уровнем танинов, сочным вкусом и ароматом фиалки, вишни и красных ягод.

DOCG Chianti Superiore Кьянти Супериóре

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Санджовезе (min 70%), Канайоло Неро, Каберне Совиньон, Мерло.

Обязательная выдержка: минимум 9 месяцев.

Стилистика: вина среднетелые, со средним уровнем танинов, сочным вкусом и ароматом фиалки, вишни, красных ягод и фруктов.

DOCG Chianti Classico Кьянти Клáссико

Зона Кьянти Классико расположена между историческими городами Сиеной и Флоренцией.

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Санджовезе (min 80%), Канайоло Неро, Каберне Совиньон, Мерло.

Обязательная выдержка: минимум 10 месяцев.

Стилистика: вина среднетелые, со средним уровнем танинов, сочным вкусом, ароматом фиалки, вишни, красных ягод, пряностей и специй.

DOCG Chianti Classico Riserva Кьянти Клáссико Ризéрва

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Санджовезе (min 80%), Канайоло Неро, Каберне Совиньон, Мерло.

Обязательная выдержка: минимум 24 месяца.

Стилистика: вина полнотелые, мощные, с высоким уровнем танинов, ароматами фиалки, вишни, чернослива, тонковыведанной кожи и табачного листа.

DOCG Chianti Classico Gran Selezione Кьянти Клáссико Гран Селециóне

Эти вина – вершина классификационной пирамиды наименования DOCG Chianti Classico.

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Санджовезе (min 80%), Канайоло Неро, Каберне Совиньон, Мерло.

Выдержка: общая выдержка не менее 30 месяцев. Обязателен контакт с дубовой древесиной и выдержка в бутылке – не менее 3 месяцев от общего времени выдержки.

Стилистика: вина сложные, полнотелые, мощные. Характеризуются высоким уровнем танинов, ароматами фиалки, вишни, вишневого ликера, чернослива, пряностей, тонко выделанной кожи, древесины и табачного листа.

Легенда о Черном Петухе «Галло Неро»

Большинство производителей вин Кьянти Классико входят в состав некоммерческого объединения, или «Консорциум Кьянти Классико», эмблемой которого является Черный петух (ит. «Галло Неро»). Данный союз производителей служит для продвижения марки вин «Кьянти Классико», а также для защиты этого наименования от подделок. Символ консорциума вин Кьянти Классико можно встретить на колпачке бутылки. Некоторые производители вин Кьянти не являются членами Консорциума, поскольку не согласны с его политикой или считают, что не нуждаются в активном продвижении. Соответственно, на бутылки таких вин логотип Галло Неро выноситься не будет.



DOCG Brunello di Montalcino Брунелло ди Монтальчино

Это одно из трех важнейших наименований Италии, наряду с Амароне делла Вальполичелла и Бароло. Выпускается только в самые удачные для винограда года.

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенный сорт винограда: Брунелло (разновидность сорта Санджовезе - «Санджовезе Гроссо»).

Классификация по выдержке в дубовой бочке:

Общая выдержка 60 месяцев, из них минимум 2 года в дубе, 4 месяца в бутылке.

Стилистика: вина мощные, структурированные, с высоким уровнем танинов, характеризуются ароматом и вкусом копченой сливы, листьев табака, перца, пряностей, подлеска и тонковыделанной кожи.

DOC Rosso di Montalcino Россо ди Монтальчино

«младший брат Брунелло ди Монтальчино»

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенный сорт винограда: Брунелло

Зона производства Россо ди Монтальчино совпадает с зоной производства Брунелло ди Монтальчино. Однако, зона имеет менее строгие правила производства, по сравнению с Brunello di Montalcino.

Обязательная выдержка: 10 месяцев. Выдержка в дубовой бочке приветствуется, но, как правило, не превышает 2 лет.

Стилистика: вина фруктовые, сочные, среднетелые, быстро созревающие, со зрелыми мягкими танинами на среднем уровне.

Явление «Супертосканских вин»

Феномен итальянского виноделия конца 60-х гг. прошлого века получил название **супертосканских вин**. Так называют вина, произведенные в Тоскане вразрез с традициями и правилами, предписанными законами, используя международные сорта винограда.

Итак, **супертосканское вино – это:**

- ❖ Вино, произведенное на территории Тосканы.
- ❖ Только красное сухое.
- ❖ Состоит на 100% из Санджовезе, Каберне Совиньона, Каберне Франа, Мерло, Сира или из ассамбляжа этих сортов.
- ❖ Вино, выдержанное преимущественно во французских дубовых бочках.
- ❖ Имеет стиль французских вин региона Бордо (выполнено в бордоском стиле).
- ❖ Производится под наименованиями: IGT Toscana, DOC Bolgheri (Болгери).

Самое известное супертосканское вино производится под индивидуальным наименованием *DOC Bolgheri Sassicaia*. (Болгери Сассикайя) и носит название «Сассикайя».

DOC Bolgheri Болгери

Тип вин: белые, розовые, красные (супертосканские) сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Белые: Верментино, Совиньон Блан, Требьяно Тоскано

Красные: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира, Санджовезе

Стилистика белых вин: вина с богатым ароматом, многогранным вкусом, как правило, полнотелые, филигранно сбалансированные, с оттенками минералов, белых фруктов и цитрусовых.

Стилистика красных вин: вина комплексные, сложные, полнотелые, с высоким уровнем танинов, ягодно-пряными нюансами и яркими оттенками дымка, табачного листа, кедровой древесины и тонковыделанной кожи.

DOC Bolgheri Superiore – более ценное наименование, обязательная выдержка min 2 года, 1 год из которых в дубовой бочке.

DOC Cortona Корто́на

Кортонa - лучшая зона для производства красных вин из сорта Сира. Расположена на юго-востоке Тосканы.

Тип вин: красные и белые сухие вина

Разрешенные сорта винограда:

Красные: Сира, Мерло, Каберне Совиньон, Санджовезе.

Стилистика красных вин: яркие, мощные вина с глубокими ароматами ягод, пряностей и дымка.

Винодельческий регион Кампáния

Апелласьоны (наименования) региона Кампания:

Этот регион центральной Италии известен миру вулканом Везувий, который стал причиной распространенности вулканических почв в регионе.

DOC Sannio Taburno Саннио Табу́рно

Тип вин: белые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Белые: Фалангина, Греко

Красные: Альянико

Стилистика белых вин: вина освежающие, среднетелые, с яркими минеральными оттенками и нотами белых цветов и белых фруктов.

Стилистика красных вин: вина комплексные, насыщенные, с ягодно-пряной направленностью и мощной танинной структурой.

DOCG Aglianico del Taburno Алья́нико дель Табу́рно

Тип вин: розовые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Альянико

Стилистика красных вин: вина сложные, комплексные, полнотелые, с ягодно-пряной направленностью в аромате и вкусе и высоким уровнем танинов.

Винодельческий регион Апу́лия

IGT Salento Салéнто

Тип вин: белые, розовые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Белые: Фиано, Минутоло, Мальвазия

Красные Негроамаро, Примитиво

Стилистика: красные вина характеризуются темным цветом, ароматами чернослива, вишни, шоколада, пряностей.

Винодельческий регион Аbrúццо

Регион Аbrúццо считается самым экологически-чистым районом Италии и назван «Самым зеленым регионом Европы»

Разрешенный сорт винограда: Белые: Треббьяно д'Аbrúццо, Пассерí на, Пекорíно, Шардоне.

Красные: Монтепульчано, Санджовезе, Каберне Совиньон, Пино Неро

DOC Montepulciano d'Abruzzo Монтепульча́но д'Аbrúццо.

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенный сорт винограда: красный Монтепульчано (не менее 85%)

Стилистика: вина среднетелые, характеризуются ароматом вишни, малины, чернослива и пряностей, со средним уровнем танинов.

DOC Trebbiano d'Abruzzo Треббьяно д'Аbrúццо

Тип вин: белые сухие вина

Разрешенный сорт винограда: белый Треббьяно (не менее 85%)

Стилистика белых вин: вина освежающие, среднетелые, с минеральными и цветочно-цитрусовыми нюансами.

Винодельческий регион Сардиния (остров Сардиния)

Апелласьоны (наименования) региона Сардиния:

DOC Vermentino di Sardegna (Верментино ди Сардиния)

Тип вин: белые сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Верментино

Стилистика: характеризуются освежающим минеральным, фруктово-цитрусовым ароматом и вкусом.

DOC Cannonau di Sardegna (Каннонау ди Сардиния)

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: Каннонау (он же Гарнача Тинто)

Стилистика: характеризуются сложным ягодно-пряным ароматом и вкусом, а также средним уровнем терпкости (танинов).

Винодельческий регион Сицилия (остров Сицилия)

DOC Sicilia (Сицилия) / IGT Terre Siciliane (Терре Сичилиане)

DOC Sicilia (Сицилия) и IGT Terre Siciliane (Терре Сичилиане) являются региональными наименованиями. При этом для наименования DOC Sicilia (Сицилия) применяются более строгие требования к производству вин.

Тип вин: белые, розовые, красные сухие и полусухие вина

Разрешенные сорта винограда: Белые: Катаратто, Инзолия, Грилло, Карриканте, Греканико, Шардоне.

Красные: Неро д'Авола, Нерелло Маскалезе, Нерелло Капуччо, Сира, Каберне Совиньон, Мерло.

Стилистика: вина характеризуются ярким, мощным «южным» характером.