



Eccellenze fra Alpi e Mediterraneo



Le Unioni Regionali delle Camere di Commercio e dell'Industria dell'Euroregione Alpi Mediterraneo (Liguria, Piemonte, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes) e la Camera valdostana delle imprese e delle professioni della Regione Valle d'Aosta hanno avviato nel 2009 una cooperazione transfrontaliera rafforzata al fine di favorire lo sviluppo economico e l'imprenditorialità in seno al territorio franco-italiano. Nel 2011, a seguito del successo scaturito da tale collaborazione, le CCI delle Regioni Corsica e Sardegna si sono unite alle CCI ALPMED.

Nello scenario economico internazionale, la competizione si sta infatti spostando dalle imprese ai territori: occorre, quindi, mettere a sistema le eccellenze e realizzare un piano di lavoro comune, su cui lavorare in sinergia e complementarietà.

Quando parliamo di produzione agroalimentare ed enogastronomica dei territori che compongono l'Euroregione AlpMed, il pensiero corre immediatamente alla ricchezza dei prodotti – molti dei quali certificati attraverso i marchi di qualità europei DOP-AOP, DOC-AOC, IGP e IGT – che ne rappresentano l'eccellenza del Made in e ne sono tra i migliori ambasciatori.

Questa guida nasce dalla volontà di raccontare proprio questo prezioso patrimonio e di dare voce al lavoro delle tante piccole e medie imprese che operano in questo settore, riunendo tutti i prodotti della tradizione enogastronomica dell'Euroregione AlpMed, in un'unica raccolta che possa rappresentare un efficace strumento di riferimento per i consumatori e gli appassionati della nostra enogastronomia in tutto il mondo.

Eccellenze fra Alpi e Mediterraneo

Progetto speciale fuori commercio realizzato per Alpméd da Gambero Rosso

Gambero Rosso@
Gambero Rosso Holding
S.p.A.
via E. Fermi, 161
00146 Roma
tel. 06 551121
fax 06 55112260
www.gamberorosso.it

direttore editoriale
Laura Mantovano

coordinamento
Pina Sozio

schede
Marina Savoia

progetto grafico e
impaginazione
Chiara Buosi

responsabile fotografia
Rossella Fantina

traduzioni
LSC International
www.lsc-international.com

foto
Sintesi, Francesco Vignali

direttore commerciale
Francesco Dammicco

copyright©2013
Gambero Rosso Holding S.p.A.
I diritti di traduzione,
di riproduzione, di memorizzazione
elettronica e di adattamento totale
o parziale, con qualsiasi altro mezzo
(compresi i microfilm
e le copie fotostatiche) sono riservati
per tutti i Paesi.

Stampato per conto di
Gambero Rosso Holding S.p.A.
nel mese di novembre 2013
da Omnimedia
Piazza della Ferreria, 1
00015 Monterotondo Scalo
(ROMA)

Sommario

Corsica

p. 4



Liguria

p. 10



Piemonte

p. 15



Provenza Alpi-Costa Azzurra

p. 36



Rodano-Alpi

p. 51



Sardegna

p. 73



Valle d'Aosta

p. 83



I simboli



Carni



Cereali



Formaggi



Frutta e verdura



Miele



Legumi



Olio



Pesci



Prodotti trasformati



Salumi



Vini



I Greci la chiamarono “καλλίστη”, kalliste, “la più bella”: da millenni crocevia di popoli, per la sua posizione centrale nel Mediterraneo, la Corsica ha un territorio fortunatamente ancora vergine, che, per circa un terzo, è protetto come parco naturale. Con 1200 km di coste, l'isola emerge dal mare come una grande catena montuosa ricca di foreste ed è separata dalla Sardegna dal piccolo stretto delle Bocche di Bonifacio.

**CCI
de Corse**



Ajaccio-Corse AOC

La denominazione è riservata ai vini Bianchi, Rossi e Rosati, prodotti in un'area estesa a 36 comuni litorali, appartenenti al dipartimento Corse-du-Sud, nel cuore della Corsica occidentale. I Bianchi sono dominati dalle uve Vermentino (almeno 80%) ed esprimono note minerali e tonalità floreali caratteristiche. I vini Rosati e Rossi devono essere ottenuti da uve Sciaccarello (almeno al 40%) e/o Nielluccio e/o Barbarossa e/o Vermentino, per almeno il 60%, con aggiunte di altri vitigni locali.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Brocciu de Corse AOP

Il Brocciu Corse è un formaggio prodotto dal siero fresco di latte proveniente da capre e/o pecore esclusivamente di razza Corsa. Le origini di tale formaggio si perdono nel mito, la leggenda vuole che sia stato lo stesso Re Salomone a trasmetterne la ricetta ai pastori corsi, alcuni millenni fa. Il prodotto si caratterizza per una pasta morbida e vellutata, il cui colore varia dal bianco all'avorio, a seconda della stagionatura. E' presente in commercio nelle varietà Frais, con una stagionatura che va da poche ore alle tre settimane; oltre tale termine viene denominato Brocciu Passu.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE
DÉFENSE ET DE PROMOTION
DE L'AOC BROCCIU
Station expérimentale d'Altiani, Aleria
Tel. 09 75 87 03 25



Clémentine de Corse IGP

La cultura degli agrumi in Corsica ha radici antiche, che alcuni storici fanno risalire all'inizio dell'era cristiana, ma la clementina, invece, è stata introdotta intorno agli anni '20, quando la pianta venne scoperta in Algeria e importata sull'isola. La zona di produzione si estende ai dipartimenti dell'Alta Corsica e della Corsica del Sud: in questi territori la presenza di rilievi montagnosi e la vicinanza del mare favoriscono l'ottenimento di frutti dalla colorazione e dal sapore peculiari, in cui le note acide prevalgono su quelle dolci.

APRODEC
15 avenue Jean Zuccarelli, Bastia
www.clementinedecorse.fr
Tel. 04 95 31 89 37



Coppa de Corse AOC

Si tratta di un prodotto elaborato a partire da carne di maiali di razza Nustrale, di età compresa tra i 12 e i 36 mesi, provenienti da un'area che si estende tra la Corsica del Sud e l'Alta Corsica. La carne viene sottoposta a salatura, asciugatura e stagionatura, per un periodo di almeno 5 mesi, di cui almeno 2 riservati alla stagionatura. La Coppa de Corse si presenta in forma di insaccato legato da uno spago o avvolto in una rete. La fetta, di consistenza soda, ha una parte magra di colore omogeneo, con venature di grasso. Gli aromi sono caratteristici di nocciola e sottobosco, il sapore è salato, con possibile presenza di una nota pepata o affumicata.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DES CHARCUTERIES DE CORSE
"SALAMERIA CORSA"
Giovicacce, Tasso
salameria.corsa@wanadoo.fr
Tel. 06 03 34 18 26



Corse-Calvi AOC

L'AOC comprende vini bianchi, rossi e rosati prodotti nel dipartimento Haute-Corse, nella zona nord occidentale dell'isola. Fortemente caratterizzati

dalle uve Vermentino, i bianchi risultano intensamente fruttati e aromatici. I vini rossi e rosati sono ottenuti principalmente dalle uve Grenache, Nielluccio e Sciaccarello. I rossi, in generale, hanno alto grado alcolico e bassa acidità; i rosati, detti anche i "Grigi di Calvi", per il loro tipico colore pallido, sono vini da bere giovani.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Corse-Coteaux du Cap Corse AOC

La denominazione tutela i vini bianchi, rossi e rosati realizzati in un'area del dipartimento Haute-Corse, nella lunga e stretta fascia della zona più settentrionale dell'isola. I bianchi risultano vini di grande eleganza e adatti all'invecchiamento e sono caratterizzati dal vitigno Vermentino, presente almeno all'80%. Rossi e rosati sono ottenuti principalmente da uve Grenache, Sciaccarello e Nielluccio: i rossi presentano aromi intensi e potenti, sono strutturati e di buon corpo, mentre i rosati risultano particolarmente espressivi e fruttati.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Corse-Figari AOC

In una piccola area della parte più meridionale dell'isola, aperta sul Mar Tirreno, si producono questi vini bianchi, rossi e rosati, caratterizzati da

grande finezza ed eleganza. I bianchi ricevono una forte impronta dalle uve Vermentino (almeno 75%) e risultano fini e armonici. Rossi e rosati sono principalmente ottenuti da uve Grenache, Sciaccarello e Nielluccio, hanno colore vivo e intenso e marcati sentori fruttati.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Corse-Porto Vecchio AOC

Denominazione riservata ai vini bianchi, rossi e rosati, prodotti in alcuni comuni del dipartimento

Corse-du-Sud, tra cui Porto Vecchio, nella zona costiera sud orientale. I bianchi sono ottenuti principalmente da uve Vermentino (almeno al 75%) e si caratterizzano per essere secchi e fruttati. Rossi e rosati sono realizzati con Nielluccio, Sciaccarello e Grenache: i primi risultano eleganti e rotondi, mentre i rosati si distinguono per finezza e aromaticità.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Corse-Sartène AOC

Questi vini, bianchi, rossi e rosati, vengono prodotti nella zona sud occidentale dell'isola, nel territorio di alcuni comuni del dipartimento

Corse-du Sud. I bianchi, secchi e fruttati, ricalcano le caratteristiche delle uve Vermentino, presente almeno per il 75% sull'assemblaggio totale. I vini rossi, come i rosati, si ottengono principalmente da Grenache, Sciaccarello e Nielluccio e si distinguono per essere vini potenti e strutturati.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Farine de Châtaigne Corse AOP

La castanicoltura è una tradizione molto radicata in Corsica, le particolari condizioni pedoclimatiche dell'isola ne hanno fatto territorio di elezione per quello che comunemente è definito "l'albero del pane". Negli anni, la farina di castagne è passata da essere ingrediente di piatti poveri, come la tipica polenta, a prodotto molto ricercato. Si presenta con una grana fine e di un colore che varia dal bianco crema fino al marrone chiaro. Il sapore è dolce e richiama sentori di frutta secca spezie e biscotti. Viene utilizzata in molte ricette tipiche corse, come il pastizzu, le torte e le frittelle di farina di castagne.

SYNDICAT AOC FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE
San Giovanni di Moriani
aocfarinedechataignecorse@orange.fr
Tel. 04 95 38 93 30



Huile d'Olive de Corse AOC

La coltivazione dell'ulivo in Corsica vanta una lunga tradizione storica risalente all'epoca greco-romana. La produzione dell'Olio di Corsica si ottiene da olive provenienti da piante di almeno cinque anni di età. La lavorazione avviene a freddo per ottenere un prodotto che varia dal giallo paglierino al giallo chiaro, con delicati aromi di frutta secca e di macchia mediterranea. Il particolare processo di triturazione delle olive mature conferisce all'olio la sua caratteristica dolcezza, in cui le note amare e piccanti sono praticamente assenti.

SYNDICAT AOC OLIU DI CORSICA
Rue St Erasme 3, BASTIA
Tel. 06 51 21 41 77



Jambon sec de Corse AOC

Si tratta di un prodotto ottenuto da maiali di razza Nustrale provenienti da una zona che ricomprende le aree della Corsica del Sud e dell'Alta Corsica. La carne è sottoposta alle fasi di salatura, asciugatura e stagionatura per un periodo di almeno 12 mesi di cui almeno 4 riservati alla stagionatura. Al taglio la fetta si presenta di colore rosso con venature di grasso e rivela una consistenza morbida e molto untuosa. Si caratterizza per la grande ricchezza aromatica in cui oltre al sapore salato dominano sapori di nocciola e di fungo insieme alla nota pepata e alla tipica sfumatura dolce conferita dal grasso

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DES CHARCUTERIES DE CORSE
"SALAMERIA CORSA"
Giovicacce, Tasso
salameria.corsa@wanadoo.fr
Tel. 06 03 34 18 26



Lonzu de Corse AOC

Si tratta di un prodotto ottenuto a partire da filetti di maiali di razza Nustrale, provenienti da una zona che si estende tra la Corsica del Sud e l'Alta Corsica. La carne fresca viene sottoposta a salatura e messa a riposare per un periodo di 4/5 giorni, in seguito viene pepata e stagionata per almeno 8 settimane in cantina. Si caratterizza per l'ampiezza aromatica e il gusto caratteristico salato, con leggera nota pepata. Una volta inserita in budelli naturali, può subire un processo di affumicatura con legno di faggio e presentare la tipica nota affumicata.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DES CHARCUTERIES DE CORSE
"SALAMERIA CORSA"
Giovicacce, Tasso
salameria.corsa@wanadoo.fr
Tel. 06 03 34 18 26



Miel de Corse AOC

Le peculiarità organolettiche di questo miele sono legate all'ecotipo corso di ape nera che lo produce, che si caratterizza anche per essere una delle rare api al mondo che produce miele durante tutto l'anno. Il Miel de Corse viene prodotto in sei varietà, a seconda della stagione e della zona geografica di produzione. Il Miele di Primavera è chiaro e fruttato; il Miele della Macchia di Primavera è ambrato, dal gusto pieno e dagli aromi di lavanda ed erica; la Mielata della Macchia è maltata e corposa; il Miele della Macchia d'Estate è chiaro e aromatico; il Miele del Castagno e quello della Macchia d'Autunno si caratterizzano per essere amari e persistenti.

SYNDICAT AOC MIEL DE CORSE
Chambre d'Agriculture de la Corse du Sud
19, avenue Noël Franchini, AJACCIO
aop@mieldecorse.com
Tel. 04.95.48.69.69



Muscat du Cap Corse AOC

La denominazione è riservata ai soli vini dolci naturali bianchi ottenuti esclusivamente da uve Muscat à Petit Grains e prodotti in un'area circoscritta al territorio di 17 comuni nel dipartimento Haute-Corse. Il vino ha colore che varia dal giallo chiaro all'ambrato chiaro e si caratterizza per il grande equilibrio tra ricchezza, rotondità e vivacità della struttura. Tra le note distintive anche la lunga persistenza aromatica, con note di agrumi e di mela cotogna, spesso accompagnate ad una sfumatura amarognola. Si tratta di un vino raro, ma particolarmente apprezzato.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Patrimonio AOC

L'AOC Patrimonio comprende vini Bianchi, Rossi e Rosati, prodotti in un'area circoscritta a 7 comuni nel dipartimento Haute-Corse, nella zona nord occidentale dell'isola. I Bianchi sono secchi, ottenuti da solo Vermentino, che conferisce grande ricchezza aromatica, dominata da note di ginestra e biancospino, particolarmente presenti nei vini giovani. I Rosati sono in genere frutto di assemblaggio, in cui le uve Nielluccio (almeno al 75%) sono associate a Grenache, Sciacarello e Vermentino. Si tratta di vini secchi, di grande freschezza e buon equilibrio, dal colore rosa vivo e dai toni fruttati di ribes e lampone. I Rossi, dominati dal Nielluccio (almeno al 90%), si presentano di colore rubino vivo o granato, profumi fruttati di mora e casis, che virano nel tempo verso note speziate, affumicate e balsamiche.

CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Vin de Corse AOC

Vini bianchi, rossi e rosati prodotti nei dipartimenti Haute-Corse e Corse du Sud. Questa AOC regionale prevede sotto-denominazioni che coprono quasi tutta l'area costiera dell'isola e regalano vini molto diversi tra loro. I rosati rappresentano gran parte della produzione e in genere sono espressione dei vitigni locali Sciacarello e/o Nielluccio, associati a Grenache e Syrah e sono caratterizzati dagli intensi aromi floreali e fruttati. I rossi, provenienti dalle stesse uve, mostrano aromi fruttati e floreali, con sfumature di cuoio e liquirizia. I bianchi sono fortemente marcati dalle uve Vermentino (almeno al 75%), che conferisce ai vini intense note di fiori, associato ai vitigni Ugni Blanc (massimo al 25%), Biancu Gentile, Codivarta e Genovese.

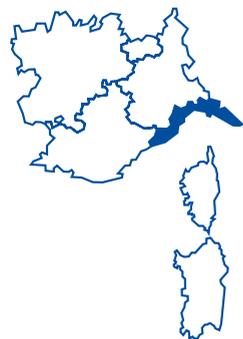
CIVC CONS INTERPRO.VINS CORSE
Pl St Nicolas 7 Bd Général de Gaulle, Bastia
Tel. 04 95 32 91 32



Vins de l'Île de Beauté IGP

L'indicazione, riservata ai vini Bianchi, Rossi e Rosati prodotti nei dipartimenti Haute-Corse e Corse-du-Sud, può essere completata da specificazioni di vitigno e dalle menzioni Primeur o Nouveau. I rossi sono principalmente ottenuti da uve Sciacarello e Nielluccio, associate a Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Pinot Nero e Syrah; hanno colore intenso e note fruttate, con toni di liquirizia e cuoio. I rosati rappresentano la maggior parte della produzione, in genere si tratta di vini rosa pallido dagli aromi marcati. I bianchi sono generalmente elaborati da uve Vermentino, che conferiscono la tipica nota floreale; possono essere anche marcati dal vitigno Chenin Blanc o dallo Chardonnay e dai suoi aromi di frutta e miele.

SYNDICAT DE DEFENSE DE VINS DE L'ÎLE
DE BEAUTE
7, Bd G. de Gaulle, Bastia



Stretta tra il Mar Ligure, le Alpi e l'Appennino la Liguria è caratterizzata da una ricca varietà di ecosistemi ed è nota al turismo internazionale per alcuni suoi luoghi simbolo: la Riviera dei Fiori, a ponente; Genova e il suo centro storico, facente parte del Patrimonio Mondiale dell'Unesco; Portofino e le Cinque Terre, a levante. Le eccellenze paesaggistiche di questa regione, in una continua alternanza di mare e montagna, si arricchiscono di un'offerta enogastronomica di grande qualità, tra cui il "pesto" e la "focaccia di Recco". La regione prende il nome dai suoi abitanti originari – i Liguri – che alcune fonti storiche inseriscono fra le più antiche popolazioni dell'Occidente.



Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP

Frutto dell'antica tradizione ittica delle marinerie liguri, l'Indicazione si riferisce alle acciughe pescate con il metodo tradizionale della lampara o con la rete "a ciànciolo", poi lavorate e conservate tramite salatura. Le Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP hanno una pelle molto fine e devono essere commercializzate intere. Il colore varia dal rosa al bruno intenso; i filetti, ben aderenti alla lisca, possiedono una consistenza morbida e si distinguono per il sapore asciutto, marcatamente sapido.



Basilico Genovese DOP

Pianta annoverabile tra gli aromi e riferibile alla specie *Ocimum Basilicum*, è stata introdotta in regione dagli antichi romani, trovando nelle colline liguri le condizioni ambientali ideali per sviluppare caratteristiche organolettiche uniche. Si distingue per le sue foglie di dimensione medio-piccola e per il tipico colore verde tenue. Il profumo è particolarmente delicato e privo della nota di menta spesso presente in altre varietà. Rientra come ingrediente fondamentale nella ricetta del Pesto alla Genovese.

CONSORZIO DI TUTELA
DEL BASILICO GENOVESE DOP
Villa Doria Podestà, Via Pra 63
Genova
www.basilicogenovese.it



Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà DOC

La Denominazione è riservata a tipologie di vino Bianco e Passito a base di uve Bosco (almeno per il 40%), Albarola e Vermentino (per un massimo del 40% sul totale). Prodotto in alcuni comuni in provincia della Spezia, il Cinque Terre D.O.C. prevede anche le sottozone Costa de Sera, Costa de Campu e Costa da Posa. Il Cinque Terre Sciacchetrà D.O.C. è ottenuto con un parziale appassimento delle uve dopo la raccolta e non può essere immesso al consumo se non dopo il 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia, mentre il Cinque Terre Sciacchetrà con menzione Riserva non può essere immesso al consumo se non dopo il primo Novembre del terzo anno successivo alla vendemmia

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Colli di Luni DOC

Vino Bianco e Rosso prodotto in alcuni comuni della provincia della Spezia, in Liguria, e di Massa Carrara, in Toscana. Per la tipologia "Bianco" viene richiesto l'impiego di uve Vermentino (minimo al 35%) e Trebbiano Toscano (in una percentuale tra 25 e 40%), per la tipologia "Rosso" viene richiesto l'impiego di uve Sangiovese (almeno 50% sul totale), per la tipologia "Vermentino", è richiesto l'impiego di uve Vermentino (almeno 90% sul totale) e per la tipologia Albarola è richiesto l'impiego di uve Albarola (almeno 85% sul totale). Il Colli di Luni Rosso DOC può presentare la menzione Riserva dopo un invecchiamento di almeno 2 anni.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Colline del Genovesato IGT

Limitata a vini prodotti in un'area individuata nella provincia di Genova, l'I.G.T. è riservata alle tipologie di vino Bianco, Rosso (anche passito e novello) e Rosato. È prevista in etichetta l'indicazione Granaccia o Pigato, se uno di questi vitigni è utilizzato in una percentuale minima dell'85% sul totale. I vini Colline del Genovesato possono essere vinificati anche in versione frizzante.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Colline di Levante DOC

La Denominazione è riservata alle tipologie di vino Bianco, Rosso, Novello e con specificazione di vitigno Vermentino (quando esso è presente in quantità minima dell'85%). Prodotti in provincia della Spezia, in un'area individuata nei comuni di Levante, Bonassola, Framura e Deiva Marina, i vini Colline di Levante prevedono l'uso di uve Vermentino, Albarola e Bosco, per il Bianco, mentre per Rosso e Novello si richiede principalmente l'utilizzo di uve Sangiovese e Cilieggiolo.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Colline Savonesi IGT

L'I.G.T. Colline Savonesi comprende le tipologie di vino Bianco (anche frizzante e passito), Rosso (anche novello) e Rosato, prodotti in una zona che comprende l'intera area collinare della provincia di Savona. I vini dell'Indicazione possono presentare la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Alicante (localmente denominato Granaccia) e Lumassina (qui denominato Buzzetto o Mataosso), che devono essere presenti per almeno l'85% sul totale delle uve.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Focaccia di Recco col formaggio IGP

La Focaccia di Recco è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di un impasto di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua, sale, farcito con formaggio fresco a pasta molle, ottenuto da latte vaccino fresco pastorizzato. All'assaggio si presenta fragrante e croccante, dalle note sapide e gli aromi del buon pane; il formaggio è dolce con una leggera e gradevole nota acidula. La zona di produzione è rappresentata dal territorio del comune di Recco e dei comuni confinanti di Avegno, Sori e Camogli.

CONSORZIO FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO
Via XXV Aprile, 14
Recco (GE)
www.focacciadirecco.it



Golfo del Tigullio DOC

La zona di produzione di questi vini comprende diversi comuni in provincia di Genova. Le tipologie previste da disciplinare sono: bianco, rosato, rosso, Cilieggiolo, Vermentino, Bianchetta Genovese, Moscato, Scimiscià o Ximixà, Spumante e Passito. Per alcuni è prevista anche la tipologia frizzante e/o novello. Le indicazioni di vitigno prevedono per i bianchi l'uso di uve Vermentino, Bianchetta Genovese e Scimiscià o Ximixà per un minimo dell'85%, mentre per i rossi si richiede l'utilizzo di uve Cilieggiolo, nelle stesse percentuali. Per la sottozona Costa dei Fieschi, comprendente nove comuni del levante della provincia di Genova, sono previste le tipologie bianco (anche spumante e passito), rosso, rosato, moscato (anche nella tipologia passito).

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP

La coltura dell'olivo in Liguria è radicata fin dall'epoca romana, per poi espandersi nei secoli successivi fino ad arrivare al '700, periodo in cui comincia ad assumere i tratti tipici della monocultura. L'olivicultura ligure si identifica soprattutto con l'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure D.O.P., commercializzato nelle sottodenominazioni: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera di Levante. In generale è un olio che si contraddistingue per il suo carattere leggero e delicato, profumo e sapore fruttato, con note finali dolci o piccanti, a seconda della tipologia.

CONSORZIO TUTELA OLIO EXTRAVERGINE RIVIERA LIGURE
via T. Schiva, 29
Imperia
www.consorziadoprivieraligure.it



Pornassio o Ormeasco di Pornassio DOC

Tipologie di vino Rosso e Sciac-trà, prodotti in una zona delimitata nella provincia di Imperia. Il disciplinare prevede l'utilizzo di uve Ormeasco o Dolcetto per un minimo di 95% sul totale. La vinificazione dello Sciac-trà avviene con un limitato contatto del mosto con le parti solide, allo scopo di ottenere il caratteristico colore rosa corallo. Le versioni Passito e Passito Liquoroso richiedono un appassimento delle uve sulla pianta, in graticci o locali idonei, e un invecchiamento di 12 mesi. Per il Passito e il Rosso Superiore è previsto inoltre, durante l'invecchiamento, un affinamento di almeno 4 mesi in botti di rovere o castagno.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Riviera di Levante IGT

Prodotto nell'intero territorio della provincia della Spezia, questo vino viene commercializzato in tipologia Bianco, Rosso e Rosato, anche nelle versioni Passito Bianco e Passito Rosso, oltre ad avere eventuali specificazioni geografiche e di vitigno. Il Passito prevede un appassimento delle uve su graticci o similari in locali idonei, fino al raggiungimento di un tenore alcolico totale di almeno 15°.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Riviera Ligure di Ponente DOC

La Denominazione è riservata a tipologie di vino Bianco e Rosso, con numerose menzioni geografiche. La zona di produzione del Riviera Ligure di Ponente D.O.C. si estende alla gran parte dei comuni delle province di Imperia, Genova e Savona. Gli uvaggi consentiti dal disciplinare, per le tipologie con specificazione di vitigno, sono: per i bianchi, Pigato (anche Superiore e Passito) o Vermentino (anche Superiore e Passito), minimo al 95%, e Moscato bianco (anche Frizzante, Passito e Vendemmia Tardiva) al 100%; per i rossi si usano Granaccia (anche Superiore e Passito) o Rossese (anche Passito), minimo al 90%.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Rossese di Dolceacqua DOC

Tipologia di vino Rosso prodotto da uve Rossese, per un minimo del 95%, nel territorio di alcuni comuni della provincia di Imperia, tra cui Dolceacqua. Ha colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, al naso evidenzia profumi di confettura di ribes e amarena candita e al palato è caldo e vellutato, con tannini delicati. La versione Superiore può essere messa in commercio solo dal primo novembre dell'anno successivo a quello della produzione delle uve. La D.O.C. può essere accompagnata da menzioni geografiche aggiuntive.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



Terrazze dell'Imperiese IGT

Vini di tipologia Bianco, Rosso e Rosato prodotti nell'intero territorio della provincia di Imperia. Per i bianchi (anche in versione frizzante e passito) è previsto l'uso di uve Pigato Bianco e Vermentino, da sole o congiuntamente per un minimo del 40%. Rosati e rossi, anche di tipo frizzante, passito e novello, devono essere ottenuti da uve Rossese e Ormeasco, nelle stesse percentuali previste per le uve a bacca bianca.

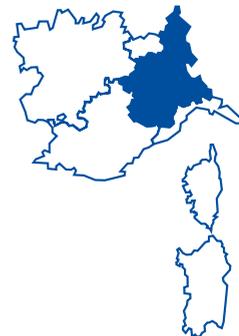
ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



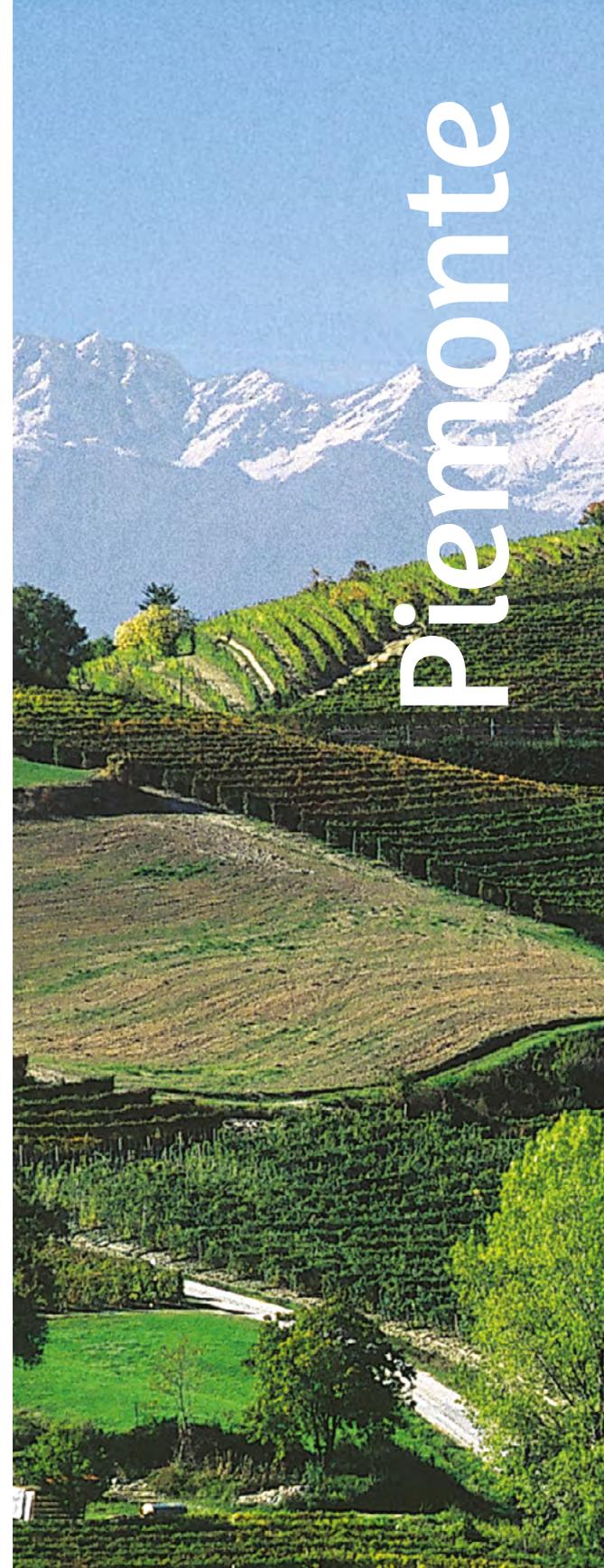
Val Polcevera DOC

Denominazione riservata a tipologie di vino Bianco (anche nelle versioni spumante di qualità, frizzante e passito), Rosso (anche novello e frizzante), Rosato (anche frizzante), Bianchetta Genovese e Vermentino. Per i bianchi, le uve utilizzate sono Vermentino, Bianchetta Genovese e Albarola, mentre, per rossi e rosati, Dolcetto, Sangiovese e Cilieggiolo, entrambi per almeno il 60% del totale. La DOC può presentare le specificazioni di vitigno Bianchetta Genovese o Vermentino, nel caso essi siano presenti, singolarmente, in una percentuale minima dell'85% sul totale. L'area di produzione si estende a pochi comuni della provincia di Genova, nel bacino del torrente Polcevera e dei suoi affluenti Sardorella, Secca, Riccò e Verde. Il vino della sottozona Coronata può essere prodotto solo in un'area limitata del comune di Genova.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
via Veneto, 2
Castelnuovo Magra (SP)
www.enotecaregionaleliguria.it
Tel. 0187 677406



“Pedemontium”, ai piedi dei monti: il nome della regione è chiaramente legato alla sua geografia, caratterizzata da una porzione di territorio pianeggiante o collinare che, su tre lati, è circondato dalle Alpi Occidentali e dall'Appennino Ligure. Terra agricola fertile, tra Francia e Svizzera, nel verdeggiante Piemonte scorrono molti corsi d'acqua, tutti affluenti del Po, il più lungo fiume italiano, che ha origine al Pian del Re, sotto il Monviso.





Alba DOC

Vino rosso, ottenuto principalmente da uve Nebbiolo (in percentuale tra il 70% e l'85%) e Barbera (dal 15% al 30%).

La zona di produzione è limitata ai comuni del territorio collinare della provincia di Cuneo, tra cui Alba. Il vino si presenta di colore rosso rubino tendente al granato, profumi intensi e sapore caldo, tannico e robusto. Il periodo minimo di invecchiamento previsto per tali vini è di 17 mesi, di cui almeno 9 in botti di rovere. Nel caso di Alba DOC con menzione "riserva", tale periodo si estende a 2 anni, di cui uno in botti di rovere.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)



Albugnanao DOC

Vino rosso o rosato ottenuto da uve Nebbiolo per un minimo di 85% sul totale, con aggiunta di Freisa, Barbera e Bonarda per un massimo del 15%. La zona di produzione è circoscritta ai comuni di Albugnanao, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano-Marmorito, in provincia di Asti. Tali vini si caratterizzano per il colore rosso rubino (rosato o cerasuolo nel caso della tipologia rosato), profumi fruttati e talvolta vinosi, sapore dal secco all'abboccato, di discreto corpo, talora vivace. Per i vini con menzione "superiore" è previsto un periodo di invecchiamento minimo di un anno, di cui almeno 6 mesi in botti di rovere.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Alta Langa DOCG

La Denominazione indica tipologie di vini Spumante e Spumante Rosato, anche "riserva", ottenuti esclusivamente con rifermentazione in bottiglia,

secondo il metodo classico, da uve Pinot Nero e/o Chardonnay in purezza o per un minimo di 90%. Prodotti nell'area di 149 comuni nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, per tali vini è previsto un invecchiamento di 30 mesi, che diventano 36 nel caso della menzione "riserva". Gli Alta Langa si caratterizzano per la spuma fine e persistente, i profumi complessi tipici della rifermentazione in bottiglia, sapore sapido e armonico.

CONSORZIO DI TUTELA ALTA LANGA
METODO CLASSICO
Piazza Roma 10, Asti
Tel. 0141 594842



Asti DOCG

La DOCG comprende i vini Asti o Asti Spumante (con fermentazione naturale in autoclave), Asti o Asti Spumante metodo

classico (con fermentazione naturale in bottiglia), Moscato d'Asti e Moscato d'Asti vendemmia tardiva. Ottenuti esclusivamente da uve Moscato Bianco, tali vini sono prodotti in un'area delimitata nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria. Può essere presente una specificazione delle sottozone Canelli, Santa Vittoria d'Alba e Strevi. Il Moscato d'Asti vendemmia tardiva deve essere sottoposto a un periodo di affinamento di almeno un anno.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI
Via Valtiglione 73, Isola d'Asti (AT)
Tel. 0141 960911



Barbaresco DOCG

Vino rosso ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo e prodotto in un'area circoscritta a Barbaresco, Neive, Treiso e la

frazione San Rocco di Alba. Il vino si presenta di colore rosso granato, con riflessi aranciati, profumo caratteristico intenso, sapore pieno, asciutto e armonico. È previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 26 mesi (50 per i vini con menzione "riserva") di cui almeno 9 in legno. La denominazione può essere accompagnata da menzioni geografiche aggiuntive.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)
Tel. 0173 441074



Barbera d'Alba DOC

La DOC è riservata ai vini rossi ottenuti da uve Barbera in purezza o con una piccola aggiunta di uve Nebbiolo (massimo 15%) e prodotti in alcuni comuni della provincia di Cuneo (tra cui Alba). Il vino si presenta di colore rosso rubino con tendenza al granato, profumi delicati e fruttati, con eventuali sentori di legno, sapore asciutto e lievemente tannico, che diventa armonico con l'invecchiamento. Per i vini a menzione "superiore" è richiesto un periodo di invecchiamento minimo di un anno, di cui almeno 4 mesi in botti di legno.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)
Tel. 0173 441074



Barbera d'Asti DOCG

La denominazione identifica la tipologia di vino rosso ottenuto da uve Barbera, per almeno

il 90%, e prodotto in un'area limitata nelle province di Asti e Alessandria. Il vino ha colore rosso rubino, tendente al granato nel tempo, odore vinoso e intenso, sapore asciutto, armonico e pieno. È richiesto un periodo minimo di invecchiamento di 4 mesi, che diventano 14 (di cui almeno 6 in botti di rovere) per i vini con menzione "superiore".

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Barbera del Monferrato DOC

Vino rosso ottenuto con uve Barbera, con eventuali aggiunte di Freisa, Grignolino e

Dolcetto, per un massimo del 15%. L'area di produzione è collocata nelle province di Asti e Alessandria. Il vino si presenta di colore rosso rubino, profumo vinoso, sapore asciutto e di medio corpo. Viene prodotto anche nella versione Frizzante, che si caratterizza per una spuma fine e persistente, colore rubino, profumo vinoso e sapore asciutto o leggermente abboccato.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Barbera del Monferrato Superiore D.O.C.G.

Vino rosso (anche in versione frizzante) ottenuto da uve Barbera per almeno l'85%, cui possono essere aggiunte uve Freisa, Grignolino e Dolcetto. La zona di produzione ricade in provincia di Alessandria e Asti. Il vino si presenta di colore rosso rubino, odore vinoso e caratteristico, sapore mediamente di corpo, a volte vivace. Tali vini richiedono un periodo di invecchiamento minimo di 14 mesi, di cui 6 mesi in botti di rovere.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Barolo D.O.C.G.

La denominazione classifica la tipologia di vino rosso (con eventuali specificazioni geografiche) ottenuta esclusivamente da uve Nebbiolo provenienti da Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e da parte del territorio di altri comuni in provincia di Cuneo. Il vino ha colore rosso granato, profumo intenso, sapore asciutto, robusto e vellutato. L'invecchiamento minimo è di 38 mesi, di cui almeno 18 in legno; per i vini con menzione "riserva", invece, il periodo è di 62 mesi, di cui 18 in legno. È prevista anche la denominazione Barolo Chinato per i vini aromatizzati.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)
Tel. 0173 441074



Boca D.O.C.

Prodotta nelle zone collinari di alcuni comuni in provincia di Novara, la D.O.C. identifica vino rosso ottenuto da uve Nebbiolo (70%-90%), con aggiunta di Vespolina e/o Uva Rara. Il vino si presenta di colore rosso rubino, con sfumature granate, profumo fine ed etereo, sapore sapido, asciutto, armonico con retrogusto di melagrana. È previsto un periodo di invecchiamento minimo obbligatorio di 3 anni, di cui almeno 18 mesi in botti di legno; nel caso dei vini a menzione "riserva", tale periodo si estende a 4 anni, di cui almeno 2 in legno.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, Piazza Castello 47
Ghemme (NO)
Tel. 0163 841750



Bra D.O.P.

Prodotto fin dal 1300 negli alpeggi delle montagne cuneesi, il Bra prende il nome dalla località tradizionale di stagionatura e smercio; in passato rappresentava uno degli alimenti base delle popolazioni alpine locali. La zona di produzione comprende tutta la provincia di Cuneo e il comune di Villafranca Piemonte, in provincia di Torino. È un formaggio a pasta cruda e pressata, prodotto prevalentemente con latte di vacca di razza piemontese e commercializzato nelle tipologie Tenero e Duro. La prima si caratterizza per uso di latte intero, stagionatura minima di 45 giorni e note dolci ed erbacee; la seconda per il latte parzialmente scremato, stagionatura minima di 180 giorni e sapore sapido e piccante. Esiste anche la tipologia Bra di Alpeggio, prodotta in territorio montano con il latte proveniente da pascoli al di sopra dei 900 m di altitudine.

CONSORZIO DI TUTELA FORMAGGIO
BRA D.O.P.
Via Silvio Pellico 10, Carmagnola (TO)
Tel. 011 0565985



Brachetto d'Aqui D.O.C.G.

D.O.C.G. che identifica la tipologia di vino rosso ottenuta per almeno il 97% da uve Brachetto, provenienti da un ristretto numero di comuni delle province di Alessandria e Asti, tra cui Acqui Terme. Il vino si presenta di colore rosso rubino tendente al granato, aroma muschiato e delicato, sapore dolce e morbido. Il Brachetto d'Acqui è prodotto anche nelle versioni Passito e Spumante, quest'ultima ottenuta con fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia.

CONSORZIO VINI D'ACQUI
Via Valtigione 73
Isola d'Asti (AT)
Tel. 0141 960911



Bramaterra D.O.C.

La denominazione, riferita ad alcuni territori collinari in provincia di Vercelli, comprende i vini rossi ottenuti da uve Nebbiolo (da 50% a 80%), Croatina (massimo 30%), Uva Rara e/o Vespolina (massimo 20%). Il vino si presenta di colore rosso granato con riflessi aranciati e profumi intensi che si affinano con l'invecchiamento. Al gusto si caratterizza per un corpo sostenuto e armonico, sapore pieno, con gradevole finale amarognolo. È previsto un invecchiamento minimo di 2 anni (di cui almeno 18 mesi in legno); tale periodo si prolunga a 3 anni, di cui 2 in legno, per i vini a menzione Riserva.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, Piazza Castello 47
Ghemme (NO)
Tel. 0163 841750



Calosso D.O.C.

Vino rosso, prodotto nei comuni di Calosso, Castagnole delle Lanze e Costigliole d'Asti, in provincia di Asti, da uve Gamarossa (o Imperatrice dalla Gamba Rossa) per un minimo del 90% sul totale. I vini hanno colore rosso rubino, che assume riflessi aranciati con l'invecchiamento, profumo delicato e sapore armonico. Il disciplinare di produzione prevede un periodo di invecchiamento minimo di 20 mesi, che diventano 30 per i vini a menzione "riserva". Il Calosso Passarà, prodotto da uve appassite, ha colore rubino con riflessi aranciati, profumi delicati e sapore secco e caratteristico.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Canavese D.O.C.

L'area di produzione della D.O.C. comprende un centinaio di comuni tra le province di Torino, Biella e Vercelli. Vi rientrano diverse tipologie di vini: bianco (anche Spumante), rosato (anche Spumante) e rosso (anche Novello). I bianchi, ottenuti da sole uve Erbaluce, si presentano di colore giallo paglierino, profumi intensi e fruttati, sapore asciutto e armonico. I rossi e i rosati sono elaborati da uve Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Neretto e Freisa, in modalità singola o congiuntamente, con un minimo del 60% del vitigno prevalente; hanno colore rosso rubino, odore intenso e vinoso, sapore asciutto e armonico. Le due uniche specificazioni di vitigno della D.O.C., Canavese Nebbiolo e Canavese Barbera, entrambi vini rossi, prevedono una percentuale delle corrispondenti uve pari ad almeno l'85%.

CONSORZIO VINI DOC CALUSO,
CAREMA, CANAVESE
Piazza Ubertino 1, Caluso (TO)
Tel. 011 9833860



Carema DOC

Vino rosso da uve Nebbiolo in purezza (o comunque per un minimo di 85%), prodotto nel comune di Carema, in provincia di Torino. Il vino ha colore rosso rubino tendente al granato, profumo fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata, sapore morbido, vellutato e di buon corpo. È previsto un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni, di cui almeno uno in botti di rovere o di castagno. Tale periodo si estende a 3 anni (di cui almeno uno in botti) nel caso di vini a menzione "riserva".

CONSORZIO VINI DOC CALUSO,
CAREMA, CANAVESE
Piazza Ubertini 1, Caluso (TO)
Tel. 011 9833860



Castagna di Cuneo IGP

La Castagna Cuneo deriva da diverse varietà locali, in particolare Gabbiana e Frattona. La storia delle popolazioni cuneesi è strettamente legata alla produzione e al consumo di castagne: i primi riferimenti alla coltura in zona risalgono, infatti, alla fine del XII secolo. L'area di produzione prevista dal disciplinare comprende circa 110 comuni della provincia di Cuneo. La Castagna di Cuneo ha una colorazione esterna che va dal marrone chiaro al bruno scuro, la consistenza della polpa è croccante e il sapore è dolce e delicato.

CONSORZIO DI VALORIZZAZIONE E TUTELA
DELLA CASTAGNA CUNEO IGP
Via Caraglio 16, CUNEO
Tel. 0171 693966



Castelmagno DOP

Di produzione antica, risalente al XIII secolo, realizzato con latte vaccino intero e crudo, con eventuali piccole aggiunte di latte ovino o caprino, il Castelmagno è un formaggio a pasta semi-dura, talvolta erborinata. Le forme oggi in commercio raramente presentano le venature blu e il sapore è delicato e lievemente salato per quelle poco stagionate, mentre con la maturazione il gusto si fa più intenso e piccante. La zona di produzione comprende esclusivamente i comuni cuneesi di Pradleves, Grana, Monterosso e Castelmagno.

CONSORZIO DI TUTELA FORMAGGIO
CASTELMAGNO DOP
Piazza Caduti, 1 Fraz. Campomolino
Castelmagno (CN)
Tel. 011 0565985



Ciliegia di Garbagna IGP

L'indicazione Ciliegia di Garbagna è riferita alle seguenti varietà di frutti: Bella di Garbagna, Bella di Pistoia, Bigarrau, Celeste, Giorgia, Van, Canada, Durone di Garbagna e Ferrovia. L'area di produzione si estende in alcuni comuni delle province di Alessandria e di Pavia. Il prodotto deve le sue peculiarità, come il colore intenso, il profumo e la spiccata dolcezza, alle caratteristiche pedoclimatiche della zona e alla particolarità del metodo di raccolta, detto "sull'onda", eseguito in più stacchi in prossimità della maturazione fisiologica delle ciliegie.

CONSORZIO CILIEGIA DI GARBAGNA
Piazza G. Bruno n. 1, Monleale (AL)
www.ciliegiaagarbagna.com



Cisterna d'Asti DOC

Tipologia di vino rosso, prodotto in un'area delle province di Asti e Cuneo, da uve Croatina, minimo per l'80%. Per la produzione del Cisterna d'Asti è consentito l'affinamento in legno; per potersi fregiare della menzione "superiore" è richiesto un periodo di invecchiamento minimo di 10 mesi. Il vino si presenta di colore rosso rubino, con profumi intensi e fruttati, caratteristico sapore vinoso, delicato e armonico, talvolta vivace.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Colli Tortonesi DOC

La DOC è riferita a vini rossi (anche novello), bianchi e rosati, prodotti nella fascia viticola collinare del tortonese, in provincia di Alessandria, anche in versione Frizzante. Nella denominazione sono previste le sottozone "Monleale" e "Terre di Libarna", oltre a numerose specificazioni di vitigno: Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa, Cortese, Favorita, Moscato, Timorasso. Il Colli Tortonesi DOC Cortese può essere vinificato nella tipologia Spumante.

CONSORZIO VINI COLLI TORTONESI
c/o Palazzo Guidobono, Piazza Arzano
Tortona (AL)



Collina Torinese DOC

Tipologia di vino rosso (anche novello), ottenuto prevalentemente da uve Barbera (minimo 60%) e Freisa (minimo 25%) e prodotto in un territorio circoscritto della provincia di Torino. Tale vino si caratterizza per il colore rosso rubino più o meno carico, profumo intenso, vinoso e caratteristico, sapore asciutto e armonico. Sono previste le specificazioni di vitigno Barbera, Bonarda, Malvasia, Pelaverga o Cari, per i vini ottenuti dalle omonime uve in una percentuale minima dell'85%.

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE
DELLE DOC FREISA DI CHIERI
E COLLINE TORINESE
C/o Palazzo del Municipio di Chieri via
Palazzo di Città 10
Chieri (TO)
Tel. 011 9425745



Colline Novaresi DOC

I vini Colline Novaresi si producono in una zona collinare delimitata, in provincia di Novara, da uve Erbaluce, per i bianchi, e da Nebbiolo, al 50% minimo, per i rossi e i rosati (anche in versione novello). Sono previste le specificazioni di vitigno: Nebbiolo (Spanna), Uva Rara (Bonarda Novarese), Barbera, Vespolina e Croatina, per i vini ottenuti dalle omonime uve per almeno l'85% sul totale. I bianchi presentano colore giallo paglierino, profumo fragrante e delicato, sapore amarognolo. Rossi e rosati hanno profumi intensi e caratteristici, sapore pieno e armonico.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, Piazza Castello 47
Ghemme (NO)
Tel. 0163 841750



Colline Saluzzesi DOC

Rosso prodotto nella zona collinare del saluzzese, in provincia di Cuneo, e ottenuto da uve Barbera, Chatus, Nebbiolo, Pelaverga, singolarmente o congiunte, per un minimo del 60%. Si tratta di un vino con colore rosso rubino, profumi intensi e vinosi, di frutti rossi, sapore fresco e secco, dalle note fruttate. Nella DOC rientrano le specificazioni di vitigno Barbera, Chatus, Pelaverga (anche rosato), Quagliano (anche Spumante) per i vini ottenuti al 100% dalle corrispondenti uve.

CONSORZIO TUTELA VINI DOC
COLLINE SALUZZESI
Via Circonvallazione 25 H, Saluzzo (CN)
Tel. 0175.210228



Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Vino bianco ottenuto da uve Cortese, minimo all'85%, e prodotto in un'ampia zona collinare delle province di Asti e Alessandria. Il vino si presenta di colore giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi verdolini, profumo caratteristico e delicato, sapore asciutto, armonico, gradevolmente amaro. Il Cortese DOC può essere anche Frizzante o Spumante.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Coste della Sesia DOC

DOC riservata alle tipologie di vino bianco, rosso e rosato, prodotte in un territorio esclusivamente collinare delle province di Vercelli e di Biella. Rientrano nella denominazione le specificazioni di vitigno Nebbiolo (Spanna), Croatina e Vespolina, per i vini con le omonime uve per un minimo dell'85%. I bianchi, da sole uve Erbaluce, presentano colore giallo paglierino, odore fine e intenso, sapore secco e armonico. Rossi e rosati sono prodotti con Nebbiolo per un minimo del 50%. I primi si caratterizzano per il colore rubino tendente all'aranciato nel tempo, odore intenso, sapore asciutto e armonico. I rosati, di un rosa più o meno intenso, hanno profumi delicati e sapore equilibrato e asciutto.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, Piazza Castello 47
Ghemme (NO)
Tel. 0163 841750



Crudo di Cuneo DOP

Il Crudo di Cuneo, ottenuto dalla lavorazione di cosce di suini appartenenti alle razze Large White, Landrace e Duroc, è prodotto nelle province di Cuneo, Asti e in numerosi comuni della provincia di Torino. Le cosce vengono sottoposte a salagione a secco e in seguito a stagionatura, per un periodo di almeno 10 mesi, durante il quale avviene il processo di sugnatura, cioè la copertura della superficie con un impasto composto da sugna, sale e farina di riso o di frumento. Al taglio mostra colore rosso-rosato, con orlature bianche di grasso e consistenza morbida e burrosa. Il sapore è delicato, con una dolcezza bilanciata da una giusta componente salina.

CONSORZIO DI PROMOZIONE E TUTELA
DEL PROSCIUTTO DI CUNEO
Corso Dante 51, Cuneo
Tel. 0171942008



Dogliani DOCG

La denominazione comprende la sola tipologia di vino rosso ottenuto esclusivamente da uve Dolcetto e prodotto in un'area circoscritta in provincia di Cuneo. Il vino si presenta di colore rosso rubino, profumo fruttato e caratteristico, sapore asciutto, armonico e mandorlato. Per beneficiare della menzione "superiore" è richiesto un periodo di invecchiamento di almeno 12 mesi.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)
Tel. 0173.441074



Dolcetto d'Acqui DOC

Vino rosso ottenuto da uve Dolcetto e prodotto in un'area limitata dell'Alessandrino, intorno ad Acqui Terme. Il vino si presenta di colore rosso rubino tendente al mattone con l'invecchiamento, profumi delicati e vinosi, sapore asciutto e morbido, gradevolmente amarognolo. Per i vini con menzione "superiore" è previsto un periodo di invecchiamento minimo di almeno un anno.

CONSORZIO VINI D'ACQUI (BRACHETTO)
Via Valtiglione 73, Isola d'Asti (AT)
Tel. 0141 960911



Dolcetto d'Alba DOC

La denominazione identifica vini rossi ottenuti esclusivamente da uve Dolcetto e prodotti in un limitato numero di comuni collinari dell'Albese, tra le province di Asti e Cuneo. Il vino si presenta di colore rosso rubino, profumo vinoso e fruttato, sapore asciutto, armonico con note di mandorla. Per i vini a menzione "superiore" è previsto un periodo minimo di invecchiamento di almeno 12 mesi.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)
Tel. 0173 441074



Dolcetto d'Asti DOC

Tipologia di vino rosso ottenuto da uve Dolcetto e prodotto in una ristretta area collinare nella provincia di Asti. Il vino si presenta di colore rosso rubino vivo, odore vinoso, sapore armonico e vellutato. Il vino si caratterizza per la moderata acidità. Per i vini a menzione "superiore" è previsto un periodo minimo di invecchiamento di almeno 12 mesi.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Dolcetto d'Ovada DOC

La denominazione identifica il vino rosso ottenuto esclusivamente da uve Dolcetto e prodotto in una zona collinare intorno a Ovada, in provincia di Alessandria. Il vino si presenta di colore rosso rubino, talvolta con riflessi violacei, odore vinoso e sapore asciutto e morbido, talvolta fruttato e/o ammandorlato.

CONSORZIO TUTELA DEL VINO
DOLCETTO D'OVADA
c/o Tenuta Cannona Loc. Cannona, 518
Carpeneto (AL)
Tel. 0131 3131



Dolcetto di Ovada Superiore DOCG

La denominazione è riservata al vino rosso ottenuto da sole uve Dolcetto, provenienti da vigneti collinari situati nel territorio di 22 comuni in provincia di Alessandria (tra cui Ovada). Il vino si caratterizza per il colore rosso rubino tendente al granato, odore vinoso ed etereo con possibili sentori di legno, sapore asciutto con note fruttate e mandorlate. Il periodo di invecchiamento minimo previsto è un anno, due per i vini con menzione "riserva".

CONSORZIO TUTELA DEL VINO
DOLCETTO D'OVADA
c/o Tenuta Cannona Loc. Cannona, 518
Carpeneto (AL)
Tel. 0131 3131



Dolcetto di Diano d'Alba DOCG

Tipologia di vino rosso, con eventuali specificazioni geografiche, ottenuta esclusivamente da uve Dolcetto, provenienti dal territorio del comune di Diano d'Alba in provincia di Cuneo. Si tratta di un vino di colore rosso rubino, profumo fruttato e caratteristico, in cui può essere presente una nota di legno. Il sapore è asciutto, armonico, mandorlato. Per i vini con menzione "superiore" è previsto un invecchiamento minimo di 12 mesi.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)
Tel. 0173.441074



Erbaluce di Caluso DOCG

DOCG che identifica il vino bianco ottenuto con sole uve Erbaluce e prodotto in un territorio circoscritto della provincia di Torino. Tale vino si caratterizza per il colore giallo paglierino, il profumo fine e delicato e il sapore fresco e secco. La versione Spumante deve essere realizzata con il metodo tradizionale della seconda fermentazione in bottiglia, con 15 mesi minimo di permanenza sui lieviti. Per i vini della tipologia Passito è richiesto un periodo di invecchiamento minimo di 4 anni (5 per i Passito "riserva").

CONSORZIO VINI DOC CALUSO,
CAREMA, CANAVESE
Piazza Ubertini 1, Caluso (TO)
Tel. 011 9833860



Fagiolo di Cuneo IGP

La denominazione Fagiolo Cuneo IGP si riferisce alla granella secca e ai baccelli allo stato ceceo da sgranare, ottenuti dalla specie di fagiolo rampicante degli ecotipi Bianco di Bagnasco e Vedetta, nelle varietà Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista e Millenium, prodotti nell'intera provincia di Cuneo. Coltivazione che risale agli inizi dell'Ottocento, il baccello ha colorazione marcata con intense striature rosse, mentre la granella secca ha colorazioni che variano dal bianco al crema con screziature rossastre, a seconda della varietà. Il seme è ricco di polpa e ha pelle finissima.



Fara DOC

Vino rosso prodotto in un'area ristretta ai comuni di Fara e Briona, in provincia di Novara, con uve Nebbiolo, cui viene aggiunta una percentuale di uve Vespolina e/o Uva Rara (Bonarda Novarese) per un massimo del 50%. Tale vino si caratterizza per il colore rosso rubino, profumi delicati di mammola e sapore asciutto, sapido e armonico. È previsto un invecchiamento minimo obbligatorio di 2 anni, di cui uno in legno, 3 anni di cui 20 mesi in legno per i vini a menzione "riserva".

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, Piazza Castello 47
Ghemme (NO)
Tel. 0163 841750



Freisa d'Asti DOC

Vino rosso da sole uve Freisa, prodotto nel territorio collinare della provincia di Asti, caratterizzato da colore rosso granato o cerasuolo chiaro, profumi di rosa e lampone, sapore amabile e fresco. Può avere la menzione "superiore" dopo almeno un anno di invecchiamento. Il Freisa d'Asti può essere anche in versione Frizzante, Frizzante naturale, Spumante e Spumante naturale.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Freisa di Chieri DOC

DOC riservata ai vini rossi, ottenuti da uve Freisa per almeno il 90%, nelle tipologie Dolce, Secco, Spumante e Frizzante, prodotti nel territorio collinare della provincia di Torino. Generalmente il vino secco si presenta di colore rubino tendente al granato, profumi delicati con note di lampone, rosa e viola, sapore asciutto, talvolta vivace, che diventa più delicato e armonico nel tempo. La menzione "superiore" è consentita dopo un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi, di cui facoltativi 6 in legno. I vini dolci, spumanti e frizzanti hanno colore che varia da rubino a cerasuolo chiaro, con eventuali riflessi violacei, profumi delicati di lampone, rosa e viola e sapore dolce, fresco, talvolta vivace.

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE
DELLE DOC FREISA DI CHIERI
E COLLINE TORINESE
C/o Palazzo del Municipio di Chieri via
Palazzo di Città 10
Chieri (TO)
Tel. 011 9425745



Gabiano DOC

Vino rosso, ottenuto da uve Barbera, con piccole aggiunte di uve Freisa e/o Grignolino per una percentuale massima del 10%. Prodotto nei comuni di Gabiano e Moncestino, in provincia di Alessandria, il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso e caratteristico, sapore armonico e di buon corpo. Per i vini con menzione "riserva" è previsto un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Gattinara DOCG

Tipologia di vino rosso ottenuto da uve Nebbiolo (localmente denominato Spanna) in purezza o con piccole aggiunte di uve Vespolina o Uva Rara (Bonarda Novarese) per un massimo del 10%, provenienti dal territorio di Gattinara in provincia di Vercelli. Il vino si caratterizza per il colore rosso granato, profumi fini e speziati con sentori di viola, sapore asciutto e armonico, con finale amarognolo. Il periodo di invecchiamento previsto è di 3 anni, di cui almeno 2 in legno; per i vini con menzione "riserva" tale periodo è di 4 anni, di cui almeno 3 in legno.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, Piazza Castello 47
Ghemme (NO)
Tel. 0163 841750



Gavi DOCG

La denominazione è riservata a vino bianco, nelle versioni Tranquillo, Frizzante, Spumante, Riserva, Riserva Spumante Metodo Classico. Tali vini devono essere ottenuti esclusivamente da uve Cortese e prodotti nella zona collinare del territorio di alcuni comuni in provincia di Alessandria, tra cui Gavi. Per i vini con menzione "riserva" è previsto un invecchiamento minimo di un anno (di cui almeno 6 mesi in bottiglia). I vini Riserva Spumante Metodo Classico richiedono 2 anni di invecchiamento, di cui almeno 18 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia.

CONSORZIO TUTELA DEL GAVI
Piazza Martiri della Benedica 13, Gavi (AL)
Tel. 0143 645068



Ghemme DOCG

Vino rosso da uve Nebbiolo, con possibili aggiunte di uva Vespolina e/o Uva Rara per un massimo del 15%. L'area di produzione ricade nei territori di Ghemme e Romagnano Sesia, in provincia di Novara. Il vino è rosso rubino, con riflessi granato, profumo fine ed etereo, sapore sapido e asciutto, con finale amarognolo. Il Ghemme DOCG deve invecchiare almeno 3 anni (di cui 18 mesi in legno); per i vini con menzione "riserva" tale periodo è di 4 anni, di cui almeno 2 in botti di legno.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, Piazza Castello 47
Ghemme (NO)
Tel. 0163 841750



Gorgonzola DOP

Fino al XX secolo era semplicemente chiamato "stracchino verde" o "stracchino di Gorgonzola", dal nome del paese cui si attribuisce l'origine (datata intorno al X secolo). Formaggio molle erborinato a pasta cruda, prodotto con latte intero di uacca in Lombardia e Piemonte (in provincia di Cuneo, Novara, Vercelli e alcuni comuni di Alessandria). La caratteristica erborinatura, un tempo ottenuta in modo naturale, viene oggi provocata con innesco di colture di fermenti penicillium. La stagionatura varia da un minimo di 50 giorni per la tipologia Dolce a 80 per il tipo Piccante.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO GORGONZOLA
Via Andrea Costa 5/C, Novara
Tel. 0321 626613



Grana Padano DOP

Antico formaggio da tavola o da grattugia, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino crudo parzialmente scremato per affioramento, prodotto in quasi tutta la valle del Po, fino a Trento. Si presenta coperto da una crosta spessa di colore giallo scuro, la pasta è granulosa e friabile, il profumo ricorda il latte e il burro, il sapore è intenso, ma non piccante. Il prodotto è immesso in commercio nelle seguenti tipologie: Grana Padano DOP, con stagionatura minima nove mesi; Grana Padano DOP oltre 16 mesi; Grana Padano DOP Riserva oltre 20 mesi; Grana Padano DOP Trentingrana (prodotto nella provincia di Trento).

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO GRANA PADANO
Via XXIV Giugno 8, San Martino della
Battaglia
Desenzano del Garda (BS)
Tel. 030 9109811



Grignolino d'Asti DOC

La denominazione è riservata alla sola tipologia di vino rosso ottenuta da uve Grignolino, con eventuali aggiunte di Freisa, per un massimo del 10%, e prodotta in un'area collinare della provincia di Asti. Il vino ha colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumi delicati e sapore asciutto e lievemente tannico, con tipica nota amarognola e retrogusto persistente.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Vino rosso da uve Grignolino, con eventuali aggiunte di Freisa (massimo 10%), prodotto in un'area circoscritta della provincia di Alessandria. All'aspetto ha colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, profumo delicato e caratteristico, sapore asciutto e leggermente tannico, gradevolmente amarognolo.

CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI
DEL MONFERRATO CASALESE
Piazza Castello, Casale Monferrato (AL)
Tel. 0142 933243



Langhe DOC

Denominazione che classifica vini rossi, rosati e bianchi, prodotti in una vasta area che comprende i vigneti collinari della provincia di Cuneo. Rientrano nella DOC la menzione geografica Nascetta, del Comune di Novello, e varie specificazioni di vitigno, tra cui Arneis, Barbera, Dolcetto, Favorita, Freisa, Nascetta, Rossese Bianco, per i vini ottenuti per l'85% dalle omonime uve. I Langhe DOC possono essere vinificati in versione Passito, mentre, solo per i rossi, è prevista anche la tipologia Frizzante e Novello.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)
Tel. 0173 441074



Lessona DOC

Denominazione riservata al vino rosso ottenuto da uve Nebbiolo in purezza o con aggiunta di una percentuale di uva Vespolina e/o Uva Rara per un massimo del 15%. L'area di produzione è limitata al territorio collinare del comune di Lessona, in provincia di Biella. Ha colore rosso granato tendente all'aranciato, profumi fini e intensi con sentori di viola, sapore asciutto e tannico, con caratteristica sapidità. È previsto un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni, di cui uno in fusti di legno; nel caso di vini con menzione "riserva" 4 anni, di cui 30 mesi in legno.

CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI
ALTO PIEMONTE
Palazzo Gallarati, Piazza Castello 47
Ghemme (NO)
Tel. 0163 841750



Loazzolo DOC

Vino bianco dolce, ottenuto da uve Moscato Bianco, sottoposte ad appassimento sulla pianta e/o su graticci o cassette e prodotto nel territorio di Loazzolo, in provincia di Asti. Tale vino si caratterizza per il colore giallo dorato e brillante, profumi intensi e complessi, con sentori di muschio, vaniglia e frutta candita, e sapore dolce, con lieve aroma di Moscato. È previsto un periodo minimo di invecchiamento di 2 anni, di cui almeno 6 mesi in botti di legno.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Malvasia di Casorzo d'Asti DOC

Vino rosso o rosato da uve Malvasia Nera di Casorzo, cui possono essere aggiunte uve Freisa e/o Grignolino e/o Barbera, per un massimo del 10%. L'area di produzione è limitata ad alcuni comuni nelle province di Asti e Alessandria, tra cui Casorzo. Il vino ha un colore che va dal cerasuolo (per il rosato) al rosso rubino, aroma fragrante, sapore dolce e aromatico. Viene prodotto anche nelle tipologie Spumante e Passito, con appassimento di uve sulla pianta.

CONSORZIO VINO MALVASIA
CASORZO D'ASTI DOC
c/o Cantina Sociale di Casorzo
Via San Ludovico 1
Casorzo (AT)
Tel. 0141 929229



Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC

Vino rosso da uve Malvasia di Schierano e/o Malvasia Nera Lunga in purezza o in una percentuale non inferiore all'85%, con possibili aggiunte di uva Freisa. L'area di produzione è ristretta a pochi comuni in provincia di Torino, tra cui Castelnuovo Don Bosco. Di colore rosso cerasuolo, con aromi fragranti dell'uva di origine e sapore dolce e aromatico, viene prodotto anche in versione Spumante, con spuma fine e persistente, colore rosato, profumi fragranti e sapore dolce e caratteristico.

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE
DELLE DOC FREISA DI CHIERI
E COLLINE TORINESE
C/o Palazzo del Municipio di Chieri
via Palazzo di Città 10
Chieri (TO)
Tel. 011 9425745



Marrone della Valle di Susa IGP

Il Marrone della Valle di Susa è il frutto allo stato fresco degli ecotipi locali di castagno, noti come Marrone di San Giorio di Susa, di Meana di Susa, di Sant'Antonino di Susa, di Bruzolo e di Villar Focchiardo, coltivati in tutti i comuni della Val di Susa nella provincia di Torino. I castagneti risultano presenti in questa zona sin dall'epoca romana, anche se una vera documentazione al riguardo si ritrova solo a partire dal Medioevo. Il frutto si presenta con pezzatura medio-grande, buccia che va dal marrone all'avana e polpa dolce color crema.

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI MARRONE
DELLA VAL SUSA
C/o Comunità Montana Bassa
Via Trattenero 15, BUSSOLENO
Tel. 0122 642800



Mela Rossa di Cuneo IGP

La Mela Rossa di Cuneo è il frutto allo stato fresco delle varietà Red Delicious, Gala, Fuji e Braeburn. La zona di produzione interessa gran parte dei comuni della provincia di Cuneo e alcuni della provincia di Torino. In generale queste mele si caratterizzano per la brillantezza e la tipica sovracolorazione rossa della buccia, legata alle specificità delle condizioni climatiche del territorio di coltivazione.

CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA
TUTELA DELLA MELA ROSSA CUNEO
Via Bruni 5, CUNEO



Monferrato DOC

DOC che comprende vini di tipologia bianco e rosso, con menzione Chiaretto (o ciaret), con specificazione di vitigno Dolcetto, Freisa e sottozona geografica Casalese Cortese, prodotti in un'area vasta delle province di Asti e Alessandria. Il bianco si caratterizza per il colore giallo paglierino, il profumo intenso e il sapore fresco e secco; la tipologia rosso ha colore rosso, odore vinoso, all'assaggio è fresco e asciutto; il Chiaretto è rosato, con profumi delicati e sapore armonico e gradevole.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Mortadella di Bologna IGP

La Mortadella di Bologna è un antico salume cotto, legato alla città di Bologna fin dal 1300. Attualmente la zona di produzione comprende, oltre all'Emilia Romagna, anche altre regioni del centro e del nord Italia, tra cui il Piemonte. La mortadella è ottenuta da un misto di carni di suino tritate e di grasso di gola scaldato, lavato, sgocciolato e tagliato a cubetti (detti lardelli). L'impasto viene condito con sale e pepe in grani o in pezzi, cui è possibile aggiungere pistacchi, zucchero o altri aromi, insaccato in involucri naturali o artificiali e sottoposto a lunga cottura in forni ad aria secca.

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA
Milanofiori Strada 4
pal Q8, Rozzano (MI)
Tel. 028 925901



Nebbiolo d'Alba DOC

Da uve Nebbiolo, i vini di questa DOC sono rossi, spumanti e spumanti rosé, prodotti in alcune zone collinari della provincia di Cuneo. Per i rossi è previsto un invecchiamento minimo di 1 anno, che si estende a 18 mesi (di cui almeno 6 in legno) per quelli con menzione "superiore". Tali vini hanno colore rosso rubino tendente al granato, profumo fruttato, sapore secco e vellutato. Per le tipologie spumanti è consentito l'utilizzo sia del metodo Martinotti che del metodo classico. Questi vini devono subire un invecchiamento di almeno 6 mesi e si presentano di colore rosso rubino (o rosato), spuma fine e persistente, profumi di lievito e crosta di pane, sapore secco, abboccato o amabile.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Piemonte

La denominazione comprende un'ampia gamma di vini bianchi, rossi, rosati, in versione anche Frizzante, Spumante e Passito, prodotti in un'area ricompresa tra le province di Asti, Alesandria e Cuneo. Data l'ampiezza della zona geografica, dei vitigni utilizzati e la varietà delle tecniche di vinificazione, nella DOC ricadono vini molto diversi tra loro. La denominazione, senza ulteriori specificazioni, identifica il vino Spumante ottenuto da uve Chardonnay e/o Pinot grigio e/o Pinot Bianco e /o Pinot Nero dal colore giallo paglierino, odore fruttato e sapore sapido. Le specificazioni di vitigno ammesse sono molte: per le uve a bacca bianca, Cortese, Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Moscato; per le uve a bacca nera, Dolcetto, Brachetto, Barbera, Bonarda, Albarossa, Freisa e altri.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Raschera DOP

Il Raschera DOP è un formaggio grasso o semigrasso, cotto e pressato, prodotto in provincia di Cuneo da latte vaccino, con eventuali piccole aggiunte di latte ovino o caprino. Il periodo di stagionatura varia da un minimo di 30 giorni (se il latte utilizzato ha subito un trattamento termico) a un massimo di 2 mesi, nel caso di uso di latte crudo. Il formaggio si presenta a crosta sottile e rossastra, pasta elastica e aromi dolci e delicati, che diventano più intensi con la stagionatura. Nella tipologia Raschera d'Alpeggio sia la produzione del latte che la caseificazione avvengono a una quota di oltre 900 metri di altitudine.

CONSORZIO DI TUTELA FORMAGGIO RASCHERA DOP
Via Mondovì 1/D, Vicoforte (CN)
Tel. 0174 563307



Murazzano DOP

Prodotto in un'area della provincia di Cuneo, il Murazzano è la più antica tra le robiole del Piemonte e le sue origini risalgono al periodo celtico. Si tratta di un formaggio grasso a pasta fresca, ottenuto da latte di pecora di razza delle Langhe in purezza, o con eventuale aggiunta di latte vaccino in misura massima del 40%. La stagionatura varia dai 4 ai 10 giorni, il formaggio presenta pasta di colore bianco latte, con consistenza morbida e sapore deciso. Se prodotto esclusivamente con latte ovino, può avere la menzione "a latte di pecora".

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP
c/o Comunità Montana Alta Langa
Via Umberto I, 1 Bossolasco (CN)
Tel. 0173 799000



Nociola del Piemonte IGP

La Nociola del Piemonte è il frutto della cultivar di nocciolo Tonda Gentile delle Langhe. Lo sviluppo di questa coltivazione nell'Alta Langa va di pari passo con l'evoluzione dell'industria dolciaria nell'Ottocento e la scoperta del gianduia, miscela tra cacao e nocciole. La nocciola ha forma sferica, guscio di colore marrone chiaro e opaco. Il frutto, ricoperto da una buccia spessa eliminabile facilmente con la tostatura, ha profumo e sapore fine e persistente, con delicate note dolci.

CONSORZIO TUTELA DELLA NOCCIOLA PIEMONTE
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 211261



Pinerolese DOC

Denominazione riservata a vini rossi e rosati, prodotti in un'area delle province di Torino e di Cuneo, da uve Barbera, Bonarda, Nebbiolo e Neretto, da sole o congiuntamente, per almeno il 50%. I rossi hanno colore rosso rubino, profumi intensi e vinosi, sapore armonico e caratteristico. I rosati, di colore rosato o rubino chiaro, hanno profumi delicati e in bocca risultano asciutti e fruttati. Sono previste le specificazioni di vitigno Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto, Doux d'Henry e Ramie.

CONSORZIO VINI DEL PINEROLESE
P.zza Santa Maria 11, Bricherasio (TO)
Tel. 0121 599052



Riso di Baraggia biellese e vercellese DOP

Il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese si ottiene attraverso l'elaborazione del riso grezzo (o risone) in riso "integrale", "raffinato" e "parboiled". Le varietà previste dal disciplinare sono: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto e Gladio, provenienti da un'area limitata nelle province di Vercelli e Biella, zone in cui la tradizione risicola viene fatta risalire al XVI secolo. I chicchi del Riso di Baraggia si caratterizzano in fase di cottura per la minore collosità rispetto ad altri risi.

CONSORZIO DI TUTELA RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE
Via Fratelli Bandiera 16, Vercelli
Tel. 0161 283811



Robiola di Roccaverano DOP

Prodotto di antica tradizione, le cui origini vengono fatte risalire ai Celti, la Robiola di Roccaverano è un formaggio a pasta morbida, prodotto nelle province di Asti e Alessandria, con latte crudo intero di capra, in purezza o con aggiunta di latte di vacca o di pecora massimo al 50%. In versione Fresca ha stagionatura da 4 a 10 giorni, crosta assente, pasta cremosa e aromi dolci e delicati. La Robiola Stagionata o Affinata matura per almeno 11 giorni, ha crosta gialla o rossiccia, pasta più compatta e aromi decisi.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO ROBIOLA
DI ROCCAVERANO DOP
Via Roma 8, c/o Comunità montana
Langa Astigiana
Roccaverano (AT)
Tel. 014488465



Roero

La denominazione comprende tipologie di vino rosso (anche "riserva"), ottenuto da uve Nebbiolo per almeno il 95%, e bianco, nelle versioni Arneis e Arneis Spumante, prodotte con uve Arneis per almeno il 95% sul totale. La zona di produzione è circoscritta ad alcuni comuni nella provincia di Cuneo. Per i rossi con menzione "riserva" si richiede un invecchiamento minimo di 3 anni, di cui almeno 6 mesi in botti di legno.

CONSORZIO BAROLO, BARBARESCO,
ALBA LANGHE E ROERO
C.so Enotria, 2/C Ampelion
Alba (CN)
Tel. 0173 441074



Rubino di Cantavenna DOC

Tipo di vino rosso, invecchiato almeno un anno, ottenuto prevalentemente da uve Barbera, con aggiunte di Grignolino e/o Freisa fino ad un massimo del 25%. L'area di produzione è limitata nei comuni di Gabiano e Camino, in provincia di Alessandria, sulle ultime colline del Monferrato che scendono verso il Po. Il vino si caratterizza per il colore rosso rubino chiaro con riflessi granati, profumo elegante, vinoso e leggermente speziato. Il sapore è asciutto, armonico e pieno.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Ruché di Castagnole Monferrato DOCG

Vino rosso ottenuto da uve Ruché, con eventuale aggiunta di uve Barbera e/o Brachetto per un massimo del 10%. L'area di produzione è limitata ad alcuni comuni in provincia di Asti, tra cui Castagnole Monferrato. Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei e talvolta aranciati, profumi intensi e persistenti, leggermente fruttati, nel caso di lungo affinamento anche speziati. Il sapore è secco, rotondo e armonico, leggermente tannico.

CONSORZIO VINI D'ASTI E MONFERRATO
Via Morelli 15, Asti
Tel. 0141 59 89 98



Salame di Cremona IGP

Produzione che viene fatta risalire al XIII secolo, il Salame di Cremona si ottiene utilizzando suini allevati nelle regioni Piemonte, Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna. Le carni e il grasso vengono tritati e conditi con sale, aglio, spezie e pepe, cui è possibile aggiungere vino, zucchero o altri aromi. Insaccato in budello naturale, il prodotto subisce una stagionatura che va dalle 5 settimane ai 4 mesi, a seconda della pezzatura. Al taglio la fetta si presenta di colore rosso vivo con parti bianche di grasso, consistenza morbida, profumi e sapori intensi e speziati.

CONSORZIO SALAME CREMONA
Via Lanaioli, Cremona
Tel. 0372 803791



Salamini alla Cacciatora DOP

L'origine del nome risale all'Ottocento e deriva dal fatto che tale salume costituiva la colazione ideale dei cacciatori durante le battute. L'area di produzione comprende la gran parte delle regioni del nord e centro Italia. Di puro suino, i Salamini alla Cacciatora si ottengono da parti magre della muscolatura striata e da parti grasse dure. Le carni macinate vengono insaporite con sale, pepe, aglio, talvolta vino, zucchero o altri aromi, insaccate in budelli naturali o artificiali e stagionate per almeno 10 giorni

CONSORZIO CACCIATORE
Milanofiori, Strada 4
Pal. Q8, Milano
Tel. 02 8925901



Sizzano DOC

Vino rosso, ottenuto da uve Nebbiolo (50-70%), Vespolina e Bonarda Novarese (30-50%), prodotto nel comune di Sizzano, in provincia di Novara. Dal

colore rosso rubino, con riflessi granato, odore vinoso, con lievi sentori di violetta e sapore sapido e armonico, deve avere un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni, di cui almeno 16 mesi in legno; la menzione "riserva" prevede un affinamento di almeno 3 anni, 2 dei quali in legno.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Strevi DOC

Tipologia di vino Passito, ottenuto da uve Moscato Bianco sottoposte a graduale appassimento, prodotto nel territorio

del comune di Strevi, in provincia di Alessandria. Affinato almeno 2 anni, il vino si presenta di colore giallo paglierino, con eventuali riflessi ambrati, profumi ampi e caratteristici e sapore dolce e armonico, talvolta con predominanza di frutti maturi.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Taleggio DOP

Fino al XX secolo questo formaggio era noto come "stracchino quadro di Milano". Tipico della Val Taleggio, fin dal Basso Medioevo, viene oggi prodotto in un'area delimitata in Lombardia, Veneto e nella provincia di Novara, in Piemonte. Formaggio a pasta cruda e molle, con crosta lavata, viene prodotto con latte vaccino intero. Dopo la salatura le forme stagionano per almeno 35 giorni. La crosta è sottile e rosata, la pasta è burrosa, con sapore dolce che si fa piccante nelle forme più mature.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO TALEGGIO
Via Roggia Vignola n. 9, Treviglio (BG)
Tel. 0363 304164



Terre Alfieri DOC

La DOC è riservata ai vini rossi e bianchi, solo con specificazioni di vitigno, prodotti in un'area circoscritta nelle province di Asti e Cuneo. Le specificazioni di vitigno sono Nebbiolo, per i vini rossi, e Arneis, per i bianchi, in quantità minima dell'85% sul totale delle uve. I vini Terre Alfieri Arneis si presentano di colore giallo paglierino, odore delicato, fragrante e talvolta floreale, sapore asciutto e gradevolmente amarognolo. I Terre Alfieri Nebbiolo hanno colore rosso rubino tendente al granato nel tempo, profumi delicati che a volte richiamano sentori di viola, sapore pieno, asciutto e armonico. Per entrambe le tipologie è previsto un invecchiamento minimo di 4 mesi.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino DOP

La DOP identifica i pesci di acqua dolce, della specie Tinca tinca, nati, allevati e cresciuti negli stagni dell'Altopiano di Poirino. L'allevamento avviene esclusivamente in monocultura, negli stagni o nei bacini d'argilla alimentati da acque di qualità, che si caratterizzano per essere torbide e di colore giallognolo e sono probabilmente le responsabili della tipica colorazione del pesce. Le carni sono delicate, sode e non grasse, di colore biancoroseo e di sapore delicato, privo di ogni retrogusto di fango.

CONSORZIO DI TUTELA TINCA GOBBA
DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO
Via C. Rossi 5, Poirino (TO)
Tel. 011 9050114



Toma Piemontese DOP

Prodotta già in epoca romana, la Toma Piemontese è un formaggio da latte vaccino semicotto, che può provenire da diverse mungiture. Viene caseificata nelle tipologie a Pasta Morbida e a Pasta Semidura, a seconda della stagionatura e del latte utilizzato, intero o parzialmente scremato. Dopo la salatura a secco, o in salamoia, le forme stagionano dai 15 giorni (per la tipologia Morbida) a due mesi (nella versione Semidura), variando nel colore e nell'intensità degli aromi.

CONSORZIO DI TUTELA
FORMAGGIO TOMA PIEMONTESE DOP
Via Silvio Pellico 10, Carmagnola (TO)
Tel. 011 0565985



Ossolane DOC

Circoscritta al territorio di alcuni comuni in provincia del Verbano-Cusio-Ossola, la DOC è riservata ai vini bianchi e rossi, anche con specificazione di vitigno Nebbiolo. I bianchi sono ottenuti da uve Chardonnay per almeno il 60% e si caratterizzano per il colore paglierino più o meno intenso, profumi fruttati e sapore secco e armonico. I rossi, ottenuti da uve Nebbiolo, Croatina e/o Merlot per almeno il 60%, presentano colore rubino intenso tendente al granato, odore marcatamente vinoso e sapore asciutto e armonico. La specificazione Nebbiolo è ottenuta dalle omonime uve per almeno l'85%, può fregiarsi della menzione "superiore" dopo un invecchiamento minimo di 13 mesi (di cui 6 in legno).

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311



Valsusa DOC

Vino rosso ottenuto da uve Aванà, Barbera, Dolcetto e/o Neretto Cuneese, per un minimo del 60%, e prodotto in un'area circoscritta in provincia di Torino, in Val di Susa. Il vino si presenta di colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati, e profumi vinosi, con evidenti note fruttate. In bocca risulta armonico, acidulo, moderatamente tannico. Viene prodotto anche nella tipologia Novello.

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C.
VALSUSA
C. Montana, Via Trattenero 15
Bussoleno (TO)
Tel. 0122 642816



Verduno Pelaverga DOC

La denominazione è riservata al vino rosso ottenuto da uve Pelaverga Piccolo, per un minimo dell'85%, e prodotto in una zona collinare che comprende i comuni di Verduno, Roddi d'Alba e La Morra, in provincia di Cuneo. Il vino si caratterizza per il colore rosso rubino, con riflessi cerasuoli o violetti, profumo intenso, fragrante, fruttato, con una tipica nota speziata e sapore secco, vellutato e armonico.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI PIEMONTESI
Via Alba 15, Castagnito (CN)
Tel. 0173 210311

Prouenza Alpi Costa Azzurra



Colonizzata dai Greci, prima, e dai Romani, poi, era parte della "Provincia Romana" transalpina, da cui il nome Prouenza. La regione ha come confini naturali le Alpi, il Rodano e il mar Mediterraneo ed è nota per le tipiche campagne tappezzate di lavanda. Una porzione del suo panoramico litorale, la Costa Azzurra (che va da Cassis alla frontiera italiana), è una delle zone turistiche più frequentate della Francia.



Agneau de Sisteron IGP

L'Indicazione identifica la carne di agnello giovane, di un'età compresa tra i 70 e i 150 giorni, proveniente da animali di razza Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérousi, nati, allevati e abbattuti in un'area che comprende l'intero dipartimento delle Alpes de Haute-Provence. Il prodotto si caratterizza per avere carne di colore chiaro e riconosciute qualità organolettiche, quali notevole finezza e delicatezza e un gusto particolarmente dolce.

CIEL D'AZUR ASSOCIATION
Les Abadous, Gap
Tél: 04 92 51 32 44

LES BERGERS DU SOLEIL
1, Allée des Chênes, Sisteron
Tél: 04 92 61 45 00
agneauesisterseron.wix.com



Alpes de Haute Provence IGP

L'indicazione identifica i vini bianchi, rossi e rosati (anche con eventuali specificazioni di vitigno o con menzione Primeur o Nouveau) prodotti nel territorio del dipartimento Alpes-de-Haute-Provence. I rossi sono generalmente frutto dell'assemblaggio di uve Grenache, Cinsault e Syrah e si caratterizzano per la ricchezza in antociani e una struttura tannica molto fine; dalle stesse uve si ottengono vini rosati dal profilo aromatico molto fruttato. I bianchi, principalmente da uve Vioigner, Chardonnay, Sauvignon e Muscat à petit grains, presentano complessità e intensità aromatica, accompagnate da una piacevole freschezza in bocca.

CONSEIL INTERPROFESSIONEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 Les Arcs-sur-Argens
Tél: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Alpes Maritimes IGP

Rientrano nell'indicazione i vini fermi e gli spumanti di qualità bianchi, rossi e rosati, prodotti nel dipartimento Alpes Maritimes. Tutte le tipologie di vino possono avere specificazioni di vitigno, mentre le menzioni aggiuntive Nouveau o Primeur sono riservate ai soli vini fermi. I rossi sono generalmente ottenuti da vitigni locali quali Brachet, Fuella Nera, Grassen e Mourvaison e si presentano tannici e potenti. I rosati, tipicamente realizzati da uve Braquet, Grenache e Cinsault, coniugano freschezza e struttura, mentre i vini bianchi, basati sul Vermentino, hanno intense note floreali e agrumate.

CONSEIL INTERPROFESSIONEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 Les Arcs-sur-Argens
Tél: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Alpilles IGP

Prodotti in un'area a nord-ovest del dipartimento Bouches-du-Rhône, i vini Alpilles possono essere bianchi, rosati e rossi (anche con specificazione di vitigno o con le menzioni aggiuntive Primeur o Nouveau). I rossi si presentano molto armoniosi, di buona struttura e particolarmente profumati, mentre i vini bianchi e rosati si caratterizzano per la loro finezza e per l'ampia aromaticità. Tra le uve utilizzate, Clarette e Ugni blanc, per i bianchi, e Grenache, Cinsault, Syrah e Carignan per gli altri.

CONSEIL INTERPROFESSIONEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 Les Arcs-sur-Argens
Tél: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Ardèche IGP

Vini fermi e spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, prodotti nell'intero dipartimento dell'Ardèche e in una parte del Gard. E' ammessa la specificazione geografica "Couteaux de l'Ardèche" oltre a varie specificazioni di vitigno, mentre le menzioni aggiuntive Primeur o Nouveau sono riservate ai soli vini fermi. Tutte le tipologie di vino si caratterizzano per la presenza di aromi fruttati: i rossi hanno in genere una struttura sostenuta, accompagnata da tannini maturi e soavi; bianchi e rosati rivelano, invece, grande freschezza e note fruttate.

2000 VINS D'ARDECHE
Route de Ruoms
Valon-Pont d'Arc
www.lesvinsdardèche.com
Tel: 04 75 89 04 68



Bandol AOC

Vini bianchi, rossi e rosati, prodotti in alcuni comuni del dipartimento del Var, tra cui Bandol. I rossi sono fortemente marcati dalle uve Mourvèdre (da 50 a 95%) e sono vini potenti, strutturati e tannici, che devono subire un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi in botti o fusti. Anche i rosati sono ottenuti in prevalenza da uve Mourvèdre (tra 20% e 95%), insieme a Grenache e Cinsaut, hanno colore rosa pallido e una struttura più tannica degli altri vini provenzali. I bianchi, principalmente da uve Clairette (tra 50% e 95%), hanno colore paglierino chiaro e spiccati aromi floreali.

LES VINS DE BANDOL
Chemin de la Ferrage 238, Le Castellet
www.vinsdebandol.com



Banon AOC

Le origini della produzione del Banon risalgono al periodo medioevale, dall'uso dei contadini di conservare, per i periodi invernali, le eccedenze estive di formaggio in foglie di castagno. Si tratta di un formaggio ottenuto da latte di capra crudo e intero, maturato in foglie di castagno - che possono essere precedentemente ammolate in acquavite - legate da un filo di rafia naturale. La lavorazione prevede una doppia affinatura, della durata minima di 15 giorni, che consente lo sviluppo delle peculiarità organolettiche del prodotto. Ha crosta color crema, pasta morbida e vellutata, tipico sapore dolce di nocciola, da giovane, che diventa piccante con la maturazione.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE
DÉFENSE ET DE PROMOTION DU BANON
Rte de la Durance, Manosque
www.banon-aoc.com
Tel. 04 92 87 47 55



Beaumes de Venise AOC

La denominazione è riservata ai vini rossi prodotti nei comuni di Beaumes-de-Venise, Lafare e Suzette, nel dipartimento del Vaucluse. Sono vini ottenuti dall'assemblaggio di diverse uve, tra le quali sono maggioritarie Grenache e Syrah. Si caratterizzano per il colore intenso e il profilo olfattivo complesso, con note fruttate e speziate. La struttura si presenta ampia, rotonda ed elegante e rivela un buon equilibrio tra alcol, acidità e vena tannica.

CONSERVATOIRE DES A.O.C
BEAUMES DE VENISE
Place de l'Eglise, Beaumes de Venise
aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr



Bellet AOC

Bianchi, rossi e rosati prodotti in un'area del territorio del comune di Nizza, nel dipartimento Alpes Maritimes. Rosi e rosati sono tipicamente ottenuti dalle uve locali Fuella Nera e/o Brachetto (almeno 60%), eventualmente associati ai vitigni Grenache e Cinsaut. Si distinguono per le intense note di fiori selvatici e ciliegia. I bianchi, marcati dalle uve Vermentino (almeno 60%), presentano un bouquet aromatico complesso con note di taglio, pera e agrumi.

ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION
DE L'APPELLATION BELLET
Clos St Vincent Collè des Fourniers
Saint Roman de Bellet
contact@clos-st-vincent.fr



Bouches-du-Rhône IGP

L'IGP, eventualmente accompagnata dalla specificazione geografica "Terre de Camargue", identifica i vini fermi e spumanti di qualità bianchi e rossi, rosati, prodotti nel dipartimento Bouches-Du-Rhône. Sono ammesse specificazioni di vitigno e le menzioni Primeur o Nouveau (riservate ai soli vini fermi). I rossi, spesso ottenuti da uve Merlot, Cabernet, Syrah, Grenache, Marselan, sono vini strutturati, dallo stile mediterraneo. I rosati, elaborati principalmente da Grenache, Syrah, Cinsaut e Caladoc, sono freschi, con aromi fruttati e agrumati, mentre i bianchi rivelano tipici aromi fruttati e floreali e sono ottenuti da uve Ugni blanc, Clairette, Rolle, Bourboulenc, Chasan e Chardonnay.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 Les Arcs-sur-Argens
Tel: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Cassis AOC

Nel comune di Cassis, nel dipartimento Bouches-du-Rhône, si producono vini bianchi (la maggior parte della produzione), rossi e rosati. I bianchi, ottenuti essenzialmente da uve Marsanne e Clairette, sono secchi, dagli aromi complessi, fruttati e balsamici, uniti a un piacevole carattere iodato. I rosati, principalmente elaborati a partire dai vitigni Cinsaut, Grenache e Mourvèdre, si caratterizzano per gli intensi aromi di frutti rossi e agrumi. Dalle stesse uve si realizza una piccola produzione di vini rossi, dalle tipiche note di cuoio e sottobosco.

SYNDICAT DES VINS DE CASSIS
Château Fontcreuse, Route de la Chotat,
Cassis
TEL: 04 42 01 32 64



Châteauneuf du Pape AOC

Denominazione riservata ai vini bianchi e rossi, prodotti in un'area del dipartimento del Vaucluse. Dominati dalle uve Grenache, i rossi si presentano potenti e strutturati, di grande complessità e lunga persistenza aromatica. Sono particolarmente adatti all'invecchiamento. I bianchi, principalmente elaborati da Grenache Blanc, Clairette e Roussanne, sono espressivi e aromatici, di buona freschezza ed equilibrio.

FÉDÉRATION DES SYNDICATS
DES PRODUCTEURS DE
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Châteauneuf du Pape, BP 12
www.chateauneuf.com



Comtés Rhodaniens IGP

L'indicazione, con o senza specificazione di vitigno, è riservata a vini fermi e spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, prodotti all'interno di una vasta area dei dipartimenti dell'Ain, Ardèche, Isère, Drôme, Loire, Rhône, Savoie, Haute Savoie e Saône-et-Loire. Si tratta di vini sia monovarietali che da assemblaggio, realizzati principalmente dai vitigni Viognier, Marsanne, Roussanne, Syrah, Gamay e Pinot Noir. In generale i rossi si caratterizzano per gli intensi aromi di frutti rossi e una struttura dolce, con tannini maturi e rotondi; bianchi e rosati hanno un piacevole equilibrio tra freschezza e note fruttate e floreali.

2000 VINS D'ARDÈCHE

Route de Ruoms
Valon-Pont d'Arc
www.lesvinsdardèche.com
Tél: 04 75 89 04 68



Coteaux des Baronnies IGP

Prodotti in un'area limitata nel dipartimento della Drôme, i vini di questa indicazione sono bianchi, rossi e rosati, fermi e spumanti di qualità, con eventuali specificazioni di vitigno. I rossi, che rappresentano la maggior parte della produzione, vengono elaborati principalmente da Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah e si caratterizzano per la struttura importante ed armoniosa, accompagnata alla tipica freschezza. Bianchi e rosati sono più improntati alla leggerezza, marcata dagli spiccati aromi di frutta fresca ed esotica. I vini fermi possono avere le menzioni Primeur o Nouveau.

FÉDÉRATION DRÔMOISE
DES IGP VITICOLES
95, avenue Georges Brassens,
Bourg-les-Valence
www.igpvins.fr
Tél: 04 27 24 01 62



Coteaux d'Aix en Provence AOC

Vini bianchi, rossi e rosati prodotti in una parte del dipartimento Bouches-du-Rhône e in una piccola zona di quello del Var. I rosati rappresentano la gran parte della produzione, sono ottenuti principalmente da uve Grenache, Cinsaut e Cournoise e risultano morbidi, leggeri, floreali e fruttati. I rossi, tipicamente da uve Mourvèdre, Grenache e Syrah, sono vini dai profumi complessi di violetta, fieno, alloro, che virano nel tempo su note spezzate ed evolute. Nei bianchi le uve Vermentino, associate ai vitigni Ugni Blanc e Clairette, danno vini freschi, floreali e fruttati.

SYNDICAT GENERAL DES COTEAUX D'AIX
EN PROVENCE
22 avenue Henri Pontier, Aix en Provence
vins@coteauxaixenprovence.com



Coteaux Varois en Provence AOC

Denominazione vinicola che comprende bianchi, rossi e rosati prodotti in un'area limitata nel dipartimento del Var. I rossi sono realizzati principalmente da assemblaggio delle uve Mourvèdre, Grenache e Syrah e sono vini strutturati e di buon corpo, con note fruttate, che nel tempo virano verso quelle spezzate. I rosati, generalmente dai vitigni Cinsaut, Grenache e Syrah, hanno aromi complessi con note di frutti freschi ed erbe aromatiche, sono secchi ed equilibrati. I bianchi, ottenuti prevalentemente da uve Vermentino, Semillon e Ugni Blanc, associate a Grenache Blanc e Clairette, presentano un buon equilibrio tra freschezza e rotondità.

SYNDICAT DES VINS COTEAUX VAROIS
EN PROVENCE
Abbaye de La Celle, La Celle
coteauxvarois@wanadoo.fr



Cotes de Provence AOC

Vini bianchi, rossi e rosati prodotti in numerosi comuni dei dipartimenti Alpes-Maritimes, Var e Bouches-du-Rhône. Per rossi e rosati sono ammesse le specificazioni geografiche Sainte Victoire, Fréjus, La Londe e Pierrefeu. Ottenuti principalmente dalle uve Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah e/o Tibouren, hanno aromi marcatamente floreali o fruttati e, al palato, sono più o meno strutturati. I bianchi, principalmente da uve Clairette, Semillon, Ugni Blanc e/o Vermentino, hanno colore chiaro dai riflessi verdi, profumi fruttati e floreali uniti a piacevoli sfumature balsamiche o di miele.

SYNDICAT DES COTES DE PROVENCE
Maison des Vins, RN 7 Les Arcs
sdvcp@wanadoo.fr



Drôme IGP

Fanno parte dell'IGP Drôme vini fermi o spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, prodotti nel dipartimento della Drôme. Sono ammesse specificazioni di vitigno e le specificazioni geografiche Comté de Grignan o Coteaux de Montélimar, mentre le menzioni aggiuntive Primeur o Nouveau sono riservate ai soli vini fermi. I vini prodotti nella zona sud del dipartimento sono in genere frutto di assemblaggi mentre nel nord si realizzano vini monovarietali, con uso di uve Gamay o Syrah, per i vini Rossi, e Marsanne, Roussanne e Viognier per i bianchi. Tutte le tipologie si caratterizzano per gli spiccati aromi fruttati, che si accompagnano a freschezza ed equilibrio pronunciati.

FÉDÉRATION DRÔMOISE
DES VINS DE PAYS
Chambre d'Agriculture de la Drôme
2, boulevard Vauban, Valence Cedex
Tél: 04 75 83 90 27



Cotes du Rhône AOC

AOC, estesa a numerosi comuni nei dipartimenti Ardèche, Drôme, Rhône, Loire, Gard e Vaucluse, che classifica vini bianchi, rosati e rossi, che rappresentano la quasi totalità della produzione. Ottenuti principalmente dall'assemblaggio di Grenache, Mourvèdre e Syrah, rossi e rosati hanno aromi intensamente fruttati. I vini bianchi sono realizzati dalle uve Boreboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, e sono vini dagli aromi floreali, talvolta con sfumature di frutti esotici.

MAISON DES VINS
rue des Trois Faucons, 6 Avignon
Tél. 04 90 27 24 24



Farine de Petit Épeautre de Haute-Provence IGP

Farina elaborata a partire dall'omonimo cereale, che, dopo la decorticatura, subisce un processo di molitura che può seguire diverse tecniche: molitura tradizionale, realizzata su mola di pietra a cura del produttore nella propria azienda; oppure molitura in mulino, che si può svolgere anche al fuori dall'area di produzione. Il prodotto ha un caratteristico color avorio - crema e un tipico e delicato sapore di noce.

SYNDICAT DU PETIT ÉPEAUTRE
DE HAUTE PROVENCE
Mevouillon
www.petit-epeautre.com



Figues de Solliès AOC

Questa denominazione si riferisce al fico viola fresco della varietà Brogiotto Nero e si caratterizza, rispetto ai fichi coltivati in altre zone, sia per il calibro superiore alla media (di almeno 40 mm) che per l'alto tenore zuccherino, che determina al palato un grande equilibrio tra note acidule e dolci. La forma è quella di una goccia d'acqua schiacciata, con buccia di colore viola e nervature nere; la consistenza è densa e soda, la polpa carnosa e succosa, del colore della marmellata di fragole.

SYNDICAT DE DÉFENSE
DE LA FIGUE DE SOLLIÈS
345 Chemin De Laugiers, Solliès Pont
www.figue.org



Gigondas AOC

Vini rossi e rosati, ottenuti principalmente da Grenache (almeno 50%), Syrah e Mourvèdre, prodotti nel comune di Gigondas, nel Vaucluse. I rossi hanno struttura importante, colore rubino che vira verso il granato, aromi complessi di frutti maturi, che nel tempo evolvono in note di sottobosco e tartufo. I rosati si distinguono per il colore rosa intenso, profumi di mandorla e piccoli frutti cotti e la notevole ampiezza in bocca.

SYNDICAT DE GIGONDAS
Maison du Gigondas, Place Gabrielle
Andéol, Gigondas
syndicataocgigondas@wanadoo.fr



Hautes Alpes IGP

L'indicazione comprende i vini fermi e gli spumanti di qualità bianchi, rossi e rosati prodotti nel dipartimento Hautes Alpes. I rossi sono frutto di un assemblaggio, che unisce vitigni tradizionali del luogo, come il Cinsault, a Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah; risultano strutturati e tannici con marcate note di frutti rossi. I vini rosati, elaborati principalmente da uve Cinsault e Syrah, sono piacevolmente aciduli e fruttati, mentre i bianchi si presentano vivaci ed eleganti, spesso con note minerali, e vengono ottenuti con varie uve locali, come Clairette e Muscat. Sono ammesse specificazioni di vitigno, mentre possono beneficiare delle menzioni Primeur o Nouveau solo i vini fermi.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 Les Arcs-sur-Argens
Tel: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Foin de Crau AOC

Fieno utilizzato per l'alimentazione animale prodotto in terreni caratterizzati da una specifica e ricca flora. Le specie botaniche obbligatorie e maggiormente presenti sono il Fromental, il Dactylis, il Trifoglio Viola, il Trifoglio Rampicante, mentre le specie vietate sono il giunco, la canna, l'equiseto e il colchico di autunno.

COMITÉ DU FOIN DE CRAU
Rue Léo Lellée, Saint Martin De Crau
www.foindecrau.com



Huile d'Olive d'Aix en Provence AOC

Ottenuto principalmente dalle varietà di olivo Aglandau, Capanne e Salonenque, l'olio d'oliva di Aix en Provence si caratterizza per la grande intensità olfattiva in cui prevalgono aromi vegetali, ma soprattutto per il tipico retrogusto di burro, frutta secca e mandorle. La raccolta delle olive viene effettuata direttamente da alberi di almeno 5 anni di età, quando i frutti sono maturi. La lavorazione avviene a freddo, per ottenere un prodotto finale di un colore variabile tra il giallo e il verde dorato.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE
D'AIX EN PROVENCE
Maison des Agriculteurs
Avenue Henri-Pontier 22, Bureau 210
Aix-En-Provence
www.huile-olive-aix-en-provence.com



Huile d'Olive de Haute Provence AOC

Olio d'oliva ottenuto principalmente dalla varietà Aglandau, con lavorazione a freddo, per ottenere un prodotto di colore giallo con riflessi verdi, dall'intenso aroma, caratterizzato da note di mela verde, mela matura, carciofo e fieno tagliato. La consistenza è fine e vellutata e il sapore è piccante e leggermente amaro, con sentori di burro e nocciola.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE
DE HAUTE PROVENCE
Avenue Charles Richard Antenne Chambre
d'Agriculture, Oraison
www.aochuiledolive-hauteprovence.com



Huile d'Olive de la vallée de Baux de Provence AOC

Olio ottenuto dalla mescolanza di almeno due varietà principali tra i cultivar Salonenque, Béruguette o Aglandau, Grossane o Redounau e Verdale des Bouches-du-Rhône. Le olive, raccolte ad un buon grado di maturazione direttamente dall'albero o su reti tese, vengono lavorate a freddo, per ottenere un prodotto di grande complessità aromatica, con note vegetali di fieno e carciofo cotto, frutta di mela matura e fragola, di pomodoro candito e cacao.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE ET OLIVES
DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE
Domaine de Costebonne, EYGALIERES
www.siovb.com



Huile d'Olive de Nice AOC

L'olio è sempre stato una delle coltivazioni essenziali delle popolazioni del Comté de Nice e della Costa Azzurra. L'olio d'oliva di Nizza si ottiene da olive della varietà Cailletier. La raccolta, a mano o per bacchiatura, ha inizio quando almeno il 50% delle olive ha assunto una colorazione rosso vinoso e la lavorazione avviene a freddo, per ottenere un prodotto dolce, con discreta intensità olfattiva e aromi di mela matura e frutta secca.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE L'OLIVE DE NICE
Box 58 MIN Fleurs 6, Nice
www.olivedenice-aop.com



Huile d'olive de Nyons AOC

L'Olio d'Oliiva di Nyons è un olio ottenuto da olive della varietà Tanche, raccolte direttamente dall'albero nei mesi di novembre e dicembre. Inizialmente le olive sono sottoposte a frantumazione e gramolatura, in seguito si procede alla spremitura con metodi tradizionali o alla centrifugazione della pasta. La lavorazione avviene con processi meccanici e fisici a freddo, per ottenere un prodotto di colore giallo dorato, consistenza vellutata e profumo delicato. Si distingue per gli aromi tipici di nocciola, mela, mandorla e fieno tagliato.

SYNDICAT DE L'OLIVE DE NYONS
ET DES BARONNIES
BP N°9 Nyons, Cedex
www.nyons-aoc.com
Tél: 04 75 27 41 02



Huile d'Olive de Provence AOC

Olio di oliva ottenuto principalmente da olive di varietà Aglandau, Bouteillon, Cayon e Salonenque. Le olive, raccolte ad un buon grado di maturazione direttamente dall'albero o con procedimenti meccanici, vengono lavorate con processi a freddo, per ottenere un prodotto dagli aromi di frutti rossi, erba e carciofo crudo, talvolta con note di cannella. In bocca l'olio risulta intensamente fruttato, con note erbacee e, in alcuni casi, con sentori di banana, mandorla fresca e foglia di pomodoro. Può avere la menzione "Olives Maturées".

SYNDICAT AOC HUILE DE PROVENCE
Maison des Agriculteurs
avenue Henri Pontier 22, Aix en Provence
huileoliveaocprovence@orange.fr



Huile essentielle de lavande de Haute Provence AOC

La lavanda fa la sua comparsa in Provenza circa duemila anni fa, con l'arrivo dei romani, ma è dal secolo XIX che si sviluppa la raccolta delle piante selvatiche, per rifornire principalmente l'industria profumiera. La denominazione si riferisce all'olio essenziale ottenuto dai fiori di Lavandula Angustifolia P. Miller, coltivata in semenzaio, proveniente dai dipartimenti Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme e Vaucluse. Il prodotto si caratterizza per il profumo intenso, fresco e gradevole.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS
D'HUILES ESSENTIELLES
DE LAVANDE (APAL)
Route de St Christol, Sault
www.lavande-provence-aoc.com
Tel. 04 75 28 53 52



Les Baux de Provence AOC

Denominazione che comprende vini prodotti nel dipartimento Bouches-du-Rhône. I rossi, ottenuti principalmente con Grenache e Syrah, hanno colore rubino o granato, complessi aromi di spezie, frutti neri e cacao e uniscono una struttura robusta a tannini fini e vellutati. I rosati, da uve Grenache e Cinsaut, sono equilibrati, rotondi e grassi, con aromi fruttati e floreali. I bianchi sono il risultato dell'assemblaggio di Vermentino, Grenache Blanc, Clairette e Roussanne, si caratterizzano per freschezza e vivacità, toni di albicocca, anice e rosmarino, che diventano evoluti per i vini invecchiati in legno.

SYNDICAT DE DEFENSE ET GESTION
AOC LES BAUX DE PROVENCE
7 Bis Avenue du 19 Mars 1962, Saint Rémy
de Provence
Tel. 04 90 92 25 01



Luberon AOC

I vini dell'AOC Luberon vengono prodotti in una zona delimitata del Vaucluse, nelle tipologie bianco, rosso e rosato. Rossi e rosati sono generalmente frutto di assemblaggio di uve Grenache e Syrah, che regalano vini fruttati ed equilibrati. I bianchi, principalmente da uve Ugni Blanc e Grenache Blanc, si presentano morbidi e aromatici, caratterizzati da note minerali.

VINS AOC LUBERON
Boulevard du Rayol, Lourmarin
vins.luberon@wanadoo.fr



Maures IGP

Vini fermi o spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, con eventuali specificazione di vitigno (le menzioni Primeur o Nouveau solo per i vini fermi) prodotti in un'area delimitata intorno al massiccio delle Maures, nel dipartimento del Var. La maggior parte della produzione è legata ai rosati, ottenuti prevalentemente da uve Grenache, Cinsaut e Syrah. Si presentano di colore tenue, vivaci, fruttati e di buona rotondità. I rossi si caratterizzano per essere piuttosto tannici e corposi, mentre i bianchi, generalmente da uve Rolle, sono rotondi e aromatici.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 Les Arcs-sur-Argens
Tel: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Méditerranée IGP

L'indicazione, anche accompagnata dalle specificazioni geografiche "Comté de Grignan" o "Coteaux de Montélimar", identifica vini Tranquilli o Spumanti di Qualità, bianchi, rossi e rosati prodotti in un ampio territorio che comprende la zona sud orientale della Francia, oltre alla Corsica. Sono ammesse specificazioni di vitigno, mentre le menzioni Primeur o Nouveau sono riservate ai soli vini tranquilli. I vini rossi vengono elaborati in modo da ottenere una struttura dolce, che offre in bocca tannini maturi ed eleganti; i bianchi e i rosati sono fruttati e freschi e si caratterizzano per il loro equilibrio tra struttura e finezza.

FÉDÉRATION INTER-MED
axelle.fichtner@vin-de-mediterranee.org
www.vin-de-mediterranee.org



Miel de Provence IGP

Il Miele di Provenza è ottenuto da nettare di fiori, o dalla linfa raccolta dai parassiti, chiamata melata, prelevati dalle api sulla flora provenzale spontanea o su colture specifiche della zona. Le origini di questo miele sono molto antiche e strettamente legate da un lato alla pratica tradizionale della transumanza e dall'altro alla grande varietà di piante melifere in regione. Le tipologie in cui si presenta possono essere: monofloreali, caratterizzato da un sapore corrispondente all'origine del fiore dominante, oppure millefiori, con aromi floreali, vegetali o fruttati.

SYNDICAT DES MIELS DE PROVENCE
ET DES ALPES DU SUD
Maison des agriculteurs 22, av.
Henri Pontier, Aix-en-Provence
www.miels-de-provence.com



Mont Caume IGP

L'indicazione identifica i vini fermi (anche Primeur o Nouveau) e spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, prodotti in un'area ristretta a 12 comuni nel dipartimento del Var, che possono presentare varie specificazioni da vitigno. La gran parte della produzione riguarda i rossi, ottenuti principalmente da uve Grenache, Cinsaut e Carignano, che risultano potenti e strutturati. Minoritaria, ma importante, la produzione di rosati, fruttati e raffinati. I vini bianchi, prevalentemente da uve Ugni Blanc e Bourboulenc, sono piuttosto nervosi e rivelano aromi fruttati e floreali.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)
Maison des Vins
RN 7 Les Arcs-sur-Argens
Tel: 04 94 99 50 10
www.vinsdeprovence.com



Muscat de Beaumes de Venise AOC

Vini dolci naturali bianchi, rossi e rosati, ottenuti dalle uve Muscat à Petit Grains Blanc e Rouge e prodotti nei comuni di Aubignan e Beaumes-de-Venise, nel dipartimento di Vaucluse. La quasi totalità della produzione è rappresentata dai bianchi, che si caratterizzano per la grande potenza e complessità aromatica, ben presenti sia al naso che in bocca. Tali vini, di colore giallo oro, presentano aromi floreali e fruttati con note di pesca e albicocca ma anche di frutti esotici. Rosati e rossi hanno colore che varia dal rosa al porpora e intensi aromi di frutti rossi e neri.

CONSERVATOIRE DES A.O.C. BEAUMES
DE VENISE
Place de l'Eglise, Beaumes de Venise
aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr



Muscat du Ventoux AOC

Il Muscat de Ventoux è un'uva nera da tavola, ricavata dal vitigno Muscat de Hambourg, proveniente esclusivamente dalla regione del Vaucluse. Le origini della sua coltivazione risalgono all'inizio del secolo scorso. Gli acini sono grossi e colorati, croccanti e caratterizzati da un profumo molto intenso, tipico del moscato, con forte colorazione bluastro. E' un'ottima uva da tavola da consumare fresca, ma viene utilizzata anche per produrre gustosi succhi.

SYNDICAT DE DEFENSE DES RAISINS
DE TABLE DU MONT VENTOUX
8 route de Blauvac, Mazan
www.aoc-muscat-du-ventoux.com



Olive noire de Nyons AOC

Produzione limitata a differenti comuni delle regioni Rodano-Alpi e Provenza-Alpi-Costa Azzurra, queste olive da tavola sono ottenute esclusivamente dalla varietà Tanche. La storia del prodotto è strettamente legata alla tradizione della coltivazione dell'ulivo nella regione, risalente a tempi antichissimi. Raccolte in leggera sovraturazione e messe in salamoia per eliminare il sapore amaro, presentano il caratteristico colore definito "saio di monaco".

SYNDICAT DE L'OLIVE DE NYONS
ET DES BARONNIES
BP N°9 Nyons, Cedex
www.nyons-aoc.com
Tel. 04 75 27 41 02



Olives Cassées de la Vallée des Baux de Provence AOC

Olive verdi ottenute esclusivamente dalle varietà Salonenque o Béruguette. Le olive fresche vengono schiacciate da macine di ghisa, messe a macerare in una soluzione alcalina, sostituita poi con acqua pura, per eliminare il sapore amaro, e in seguito poste in una salamoia aromatizzata al finocchio. Si caratterizzano per il colore verde, la superficie lucida e il tipico aroma di finocchio.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE ET OLIVES
DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE
Domaine de Costebonne, Eygalieres
www.siovb.com



Olives et Pate d'Olive de Nice AOC

Oliva da tavola (o pasta di olive) ottenuta principalmente dalla varietà Cailletier, coltivata in vari comuni del dipartimento delle Alpi Marittime. Quest'oliva presenta un colore sfumato, dal verde giallastro al bruno, oppure dal rosso vinoso al nero violaceo. I frutti sono di piccolo calibro, con polpa soda, che si separa con facilità dal nocciolo. Il sapore è fruttato, leggermente amaro e non acido. La pasta di olive, invece, presenta un color rosso vinoso molto caratteristico, la consistenza è oleosa e fine e l'aroma ricorda la frutta secca.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE L'OLIVE DE NICE
Box 58 MIN Fleurs 6, NICE CEDEX
www.olivedenice-aop.com



Olives Noires de la Vallée de Baux de Provence AOC

Olive nere, di varietà Grossane, la cui lavorazione è costituita essenzialmente da due metodologie: nella prima, le olive raccolte vengono bucherellate e spolverate di sale fino; nella seconda, le olive, bucherellate o no, vengo immerse in una salamoia e lasciate in ammollo per un massimo di tre mesi. Si caratterizzano per le note aromatiche di mela matura e di confettura di pomodoro.

SYNDICAT AOC HUILE D'OLIVE ET OLIVES
DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE
Domaine de Costebonne, Eygalieres
www.siovb.com



Palette AOC

La denominazione è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati prodotti in un'area circoscritta al territorio di Aix-en-Provence, Meyreuil e Tholonet, nel Bouches-du-Rhône. I bianchi, principalmente da uve Clairette Blanche e Rosé, sono complessi ed equilibrati, dagli aromi floreali e balsamici, dotati buona capacità di invecchiamento. I rossi, elaborati da Grenache e Mourvèdre, hanno colore rosso scuro, profumi di frutti rossi con note di cuoio e cacao e tannini ampi e rotondi. Devono subire un invecchiamento minimo di 2 anni di cui almeno 18 mesi in legno. I rosati, ottenuti principalmente da uve Grenache e Cinsaut, sono vini fini ed equilibrati, dagli aromi fruttati e floreali.

SYNDICAT DES VINS DE PALETTE
15 av. Maréchal Foch, Meyreuil
Tel. 04 42 66 92 58



Petit Épeautre de Haute Provence IGP

Il Petit Épeautre de Haute Provence (letteralmente “piccolo farro dell’Alta Provenza”) è un cereale della famiglia delle graminacee ed è ottenuto a partire dai semi di Triticum monococcum. Si caratterizza per una spiga con setole, appiattita e a due file. Il colore è giallo-arancione e il gusto rivela spiccate note di nocciola. Per essere consumato deve essere decorticato ed eventualmente sbiancato. I chicchi perlati subiscono un’ulteriore operazione per l’eliminazione della pellicola. Il prodotto gode di una solida tradizione culinaria nell’intera regione.

SYNDICAT DU PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE
Mevouillon
www.petit-epeautre.com



Pierrevert AOC

Vini prodotti in alcuni comuni del dipartimento Alpes-de-Haute-Provence, tra cui Pierrevert. La quasi totalità della produzione è dedicata ai vini rossi e rosati: i primi, frutto dell’assemblaggio tra uve Grenache e Syrah, hanno aromi fruttati e struttura tannica fine ed elegante; nei rosati, vini freschi e fruttati, di buon nerbo, alle uve precedenti si associa anche il vitigno Cinsaut. I bianchi, generalmente ottenuti da Grenache Blanc e Vermentino, risultano secchi, nervosi, con intensi aromi fruttati e floreali.

SYNDICAT DES CAVES DES VINS DE PIERREVERT
1 av. Auguste Bastide, Pierrevert
www.cave-pierrevert.com



Pommes des Alpes de Haute Durance IGP

Frutti freschi delle varietà di mela Golden Delicious, Gala e loro derivati. Colore e sapore sono quelli caratteristici di ciascuna varietà; in generale si contraddistinguono per la polpa croccante e l’alta conservabilità. Le caratteristiche climatiche del territorio di produzione, che interessa comuni situati ad un’altitudine compresa tra i 450 e 900 metri sul livello del mare, contribuiscono a definire il tipico gusto dolce e la croccantezza del prodotto.



Rasteau AOC

AOC che classifica vini rossi e vini dolci naturali, questi ultimi accompagnati da una delle menzioni Ambré, Blanc, Grenat, Rosé e Tuilé. Circostritta nei comuni di Rasteau, Cairanne e Sable, nel Vaucluse, la quasi totalità della produzione è riservata ai vini rossi, ottenuti principalmente da uve Grenache, che hanno eccellente struttura tannica e buona attitudine all’invecchiamento. Per i vini dolci naturali a menzione Ambré o Tuilé è previsto un invecchiamento minimo di 3 anni; dopo un periodo di 5 anni possono beneficiare della dicitura Hors d’Age, hanno la menzione Rancio se vengono sottoposti al tipico trattamento di ossidazione ed esposizione alla luce.

SYNDICAT DES VIGNERONS DE RASTEAU
Place de l’Eglise, RASTEAU
syndicatdesvignerons@rasteau.fr



Riz de Camargue IGP

Frutto di un’antica tradizione agricola in regione, risalente al XIII secolo, il Riso delle Camargue IGP comprende le tipologie: integrale e bruno (semigreggio), bianco, parboiled, precotto e misto. Questa varietà di riso ha un chicco sottile, slanciato, ma non troppo lungo, di colore bianco o bruno, se raffinato o integrale, con caratteristiche specifiche legate a ciascuna delle tipologie menzionate.

SYNDICAT DES RIZICULTEURS DE FRANCE ET FILIÈRE
Mas du Sonnailler 80,
VC 108 de Gimeaux, Arles
www.rizdecamargue.com
Tél. 04 90 49 82 00



Sable de Camargue IGP

Vini di origine antica, provenienti da vigneti resistenti alla fillossera, perchè coltivati tradizionalmente su terreni sabbiosi, oggi vengono prodotti in alcuni comuni litoranei dei dipartimenti Hérault, Gard e Bouches-du-Rhône. L’IGP comprende vini bianchi, rossi, rosati, gris e gris de gris, con eventuali specificazioni di vitigno e le menzioni primeur o nouveau e “sur lie” (per quelli maturati sui lieviti e imbottigliati senza microfiltrazione). I rossi, anche spumanti, sono vinificati principalmente con Petit Verdot, insieme a Grenache, Merlot e altri vitigni; rosati (fermi e spumanti) e gris sono prodotti con varie uve mediterranee, fra cui Carignano nero e grigio, Cinsaut, Grenache nera e grigia; i bianchi, anche in versione spumante, vengono ottenuti con Viognier (al 70%) accompagnato da Chenin, Clairette e altri. In generale si tratta di vini freschi, leggeri, di grande eleganza e ampiezza aromatica.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DES VINS DES SABLES
Route d’Arles, AIGUES MORTES
syndicat@vin-sable-camargue.com
TEL. 04 66539957



Taureau de Camargue AOC

Bovini di razza Raço di Biou, presente nella regione Camargue fin dall’epoca gallico-romana, e De Combat (originata da una razza spagnola) o l’incrocio tra queste due razze, allevati all’aperto e in libertà, per preservare il loro carattere selvaggio. La carne è saporita e profumata, di colore rosso acceso e dalla limitata presenza di grasso, e viene utilizzata nella preparazione di vari piatti tipici della regione, come La Gardianne.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DE LA VIANDE AOC
TAUREAU DE CAMARGUE
Mas du Pont de Rousty, ARLES
assoc.eleveurs@parc-camargue.fr



Vacqueyras AOC

Denominazione riservata ai vini rossi, bianchi e rosati, prodotti nei comuni di Sarrians e Vacqueyras, nel dipartimento di Vaucluse. I rossi rappresentano la gran parte della produzione, vengono ottenuti principalmente da uve Grenache (almeno 50%), Mourvèdre e Syrah e presentano aromi complessi di frutti rossi e neri, anche in confettura. Dalle stesse uve, con l’aggiunta del vitigno Cinsaut, si producono vini rosati, dominati da note fruttate. La piccola produzione di vini bianchi, dagli aromi floreali e agrumati, di grande ampiezza aromatica, si ottiene dall’assemblaggio di vitigni tipici regionali, come il Bourboulenc.

SYNDICAT DES VINS DE VACQUEYRAS
Route de Carpentras B.P 17, Vacqueyras
aoc.vacqueyras@orange.fr



Var IGP

Prodotti nel dipartimento del Var, i vini di questa IGP, bianchi, rossi o rosati, possono essere fermi o spumanti di qualità. Per tutte le tipologie sono

ammesse eventuali specificazioni di vitigno e le menzioni geografiche "Argens", "Coteaux du Verdon" e "Sainte Baume". La produzione privilegia i vini rosati, che si caratterizzano per il tipico colore rosa pallido e aromi freschi e fruttati. I rossi si presentano rotondi e di buona struttura, mentre i bianchi e gli spumanti sono fruttati e freschi e presentano finezza ed eleganza. Ai vini fermi sono riservate le menzioni aggiuntive Primeur o Nouveau.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins

RN 7 Les Arcs-sur-Argens

Tel: 04 94 99 50 10

www.vinsdeprovence.com



Vaucluse IGP

Vini fermi, bianchi, rossi e rosati, prodotti nel dipartimento del Vaucluse, con eventuali specificazioni di vitigno, le specificazioni geografiche "Aigues" e "Principauté d'Orange" e le menzioni Primeur o Nouveau. La base per la produzione dei rossi è generalmente costituita dalle uve Grenache, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon, da cui si ottengono vini dagli aromi di frutti rossi, spezie e cuoio. I rosati, principalmente da uve Grenache e Cinsault, sono freschi e fruttati, mentre i vini bianchi si distinguono per vivacità, mineralità e le tipiche note di mela e tiglio, legate all'uso di uve Chardonnay.

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Maison des Vins

RN 7 Les Arcs-sur-Argens

Tel: 04 94 99 50 10

www.vinsdeprovence.com



Ventoux AOC

Ampia denominazione geografica nel dipartimento del Vaucluse, che comprende vini rossi (la maggior parte) e rosati, da uve Carignano, Cinsaut, Mourvèdre, Grenache, Syrah, e vini bianchi, ottenuti dai vitigni regionali Borboulenc, Clairette, Grenache, Roussanne. Ricchi ed equilibrati, i bianchi sono adatti all'invecchiamento; rossi e rosati sono freschi e armonici, caratterizzati dagli aromi intensi e dalla buona struttura.

AOC VENTOUX

Maison des Vins 388,

Avenue Jean Jaurès Carpentras

info@aoc-ventoux.com



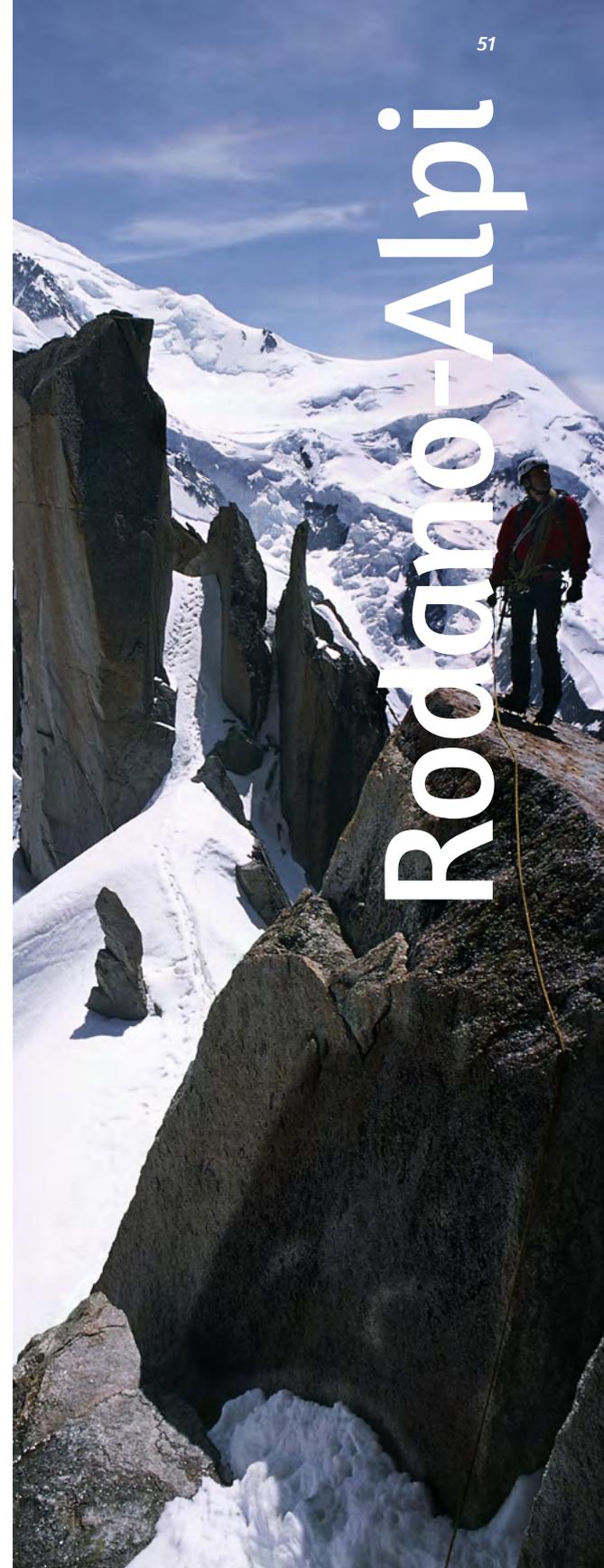
Seconda regione francese per superficie (dopo il Midi-Pirenei), il Rodano-Alpi si trova al crocevia dell'Europa, al confine con Svizzera e Italia. Territorio ricco di parchi naturali e di siti suggestivi, come le Gole dell'Ardèche, nel paesaggio regionale si intervallano montagne, valli, campagne profumate e molti corsi d'acqua. Qui troviamo tre tra i laghi più grandi di Francia, il Lemano, il lago del Bourget e il lago di Annecy.



realizzato in collaborazione
con R3AP



Rodano-Alpi





Abondance AOC

L'Abondance fu creato dai monaci della vallata dell'Abondance, in Alta Savoia, nel XII secolo. Diventò in seguito un prodotto molto apprezzato alla Corte dei Savoia. Si tratta di un formaggio a pasta pressata semicotta, prodotto con latte di vacca crudo e intero. Le peculiarità gustative derivano dal procedimento continuo di capovolgimento e sfregatura delle forme durante i 100 giorni di affinamento in cantina. Il formaggio si presenta con uno scalzo concavo molto caratteristico, crosta ambrata e pasta soffice e fondente, dal tipico gusto fruttato con finale amarognolo.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DU FROMAGE ABONDANCE
16, chemin d'Hirmentaz
Thonon
Tel. 0450817808



Agneau de l'Adret LABEL ROUGE

La classificazione identifica la carne fresca di agnello giovane, con età che va da 70 a 150 giorni, per il primo semestre, fino a un massimo di 195 giorni, per il secondo semestre, allevato per almeno 60 giorni con il latte materno, integrato da alimentazione totalmente vegetale, a base di foraggi, cereali, minerali e vitamine. Gli agnelli crescono nel luogo di nascita, l'area geografica di produzione è individuata in Alvernia, Rodano-Alpi, Provenza-Alpi-Costa Azzurra, Centro, Borgogna e Franca Contea. La carne dell'Agneau de l'Adret presenta colore chiaro, con grasso di consistenza ferma, non unto, bianco o leggermente rosato.

ASSOCIATION DE PROMOTION
DE L'AGNEAU DE L'ADRET
5 rue Hermann Frenkel, Lyon
Tel. 0472724903



Ail de la Drôme IGP

L'Ail de la Drôme è un aglio proveniente dalle due varietà storiche di aglio bianco locali Messidrôme e Thermidrôme. Le origini della coltura dell'aglio in queste località sono molto antiche e attualmente la zona di produzione comprende 118 comuni del dipartimento della Drôme. Bulbo bianco di varietà autunnale, con struttura morbida, di grosso calibro, che può presentare sfumature viola. È caratterizzato da un gusto leggermente zuccherato e fresco, con un retrogusto piacevole e poco persistente.

GROUPEMENT D'INTÉRÊT ECONOMIQUE
D'AIL DRÔMOIS
Z.A. de Brunelle, Eurre
Tel. 0475251018



Banon AOC

Le origini della produzione del Banon risalgono al periodo medioevale, dall'uso dei contadini di conservare, per i periodi invernali, le eccedenze estive di formaggio in foglie di castagno. Si tratta di un formaggio ottenuto da latte di capra crudo e intero, maturato in foglie di castagno - che possono essere precedentemente ammolate in acqua-vite - legate da un filo di rafia naturale. La lavorazione prevede una doppia affinatura, della durata minima di 15 giorni, che consente lo sviluppo delle peculiarità organolettiche del prodotto. Ha crosta color crema, pasta morbida e vellutata, tipico sapore dolce di nocciola, da giovane, che diventa piccante con la maturazione.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE
DÉFENSE ET DE PROMOTION DU BANON
MRE Rte de la Durance, Manosque
www.banon-aoc.com
Tel. 04 92 87 47 55



Beaufort AOC

Il Beaufort, soprannominato le prince des gruyères, è, da diversi secoli, la principale produzione agropastorale delle alte valli della Savoia. È un formaggio a pasta pressata cotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Il suo colore varia dall'avorio al giallo paglierino e la consistenza è morbida e fondente. L'aroma diventa più intenso con la stagionatura e si accompagna a un caratteristico sapore dolce e fruttato. Rientra come ingrediente della tipica fonduta savoiarda.

SYNDICAT DE DÉFENSE
DU FROMAGE BEAUFORT
228 Chemin de Californie ZA des Vernes,
Albertville
Tel. 0479312257



Beaujolais AOC

La denominazione, completata o meno dalla specificazione Villages o dal nome del comune di provenienza delle uve, è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati prodotti nei dipartimenti Rodano e Saône-et-Loire. Rossi e Rosati sono ottenuti principalmente da uve Gamay, vinificati in modo da essere apprezzati anche da giovani per le loro caratteristiche di morbidezza e freschezza. I Beaujolais Villages sono in genere più sostenuti e carnosì, a maggiore longevità. I bianchi, da sole uve Chardonnay, presentano spesso profumi di agrumi, fiori e una nota vanigliata, se affinati in legno. Di grande tradizione la produzione dei Beaujolais Nouveau: tali vini sono messi in commercio a partire dal terzo giovedì di Novembre e si caratterizzano per la struttura morbida, fresca e marcatamente fruttata, di grande ricchezza aromatica.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
210 Boulevard Vermorel, BP 318
Villefranche
Tel. 0474022220



Beurre de Bresse AOC

Il Beurre de Bresse è un burro tipicamente dolce, frutto della lavorazione, con metodi tradizionali, della panna ottenuta da latte di vacca, proveniente da un'area che si estende a 191 comuni nelle regioni Rodano-Alpi, Franca Contea e Borgogna. Il prodotto si caratterizza per la sua colorazione gialla, in diverse tonalità a seconda della stagione di produzione, la consistenza morbida, i profumi floreali e zuccherati e il sapore di frutta secca.

SYNDICAT DE PROMOTION DE LA CRÈME
ET DU BEURRE DE BRESSE
4 Avenue du Champ de Foire,
Bourg en Bresse
Tel. 0474455654



Bleu de Gex du Haut Jura AOP

Nel XIV secolo alcuni monaci provenienti dalla zona del Dauphiné si insediarono nell'abbazia di Saint Claude, nell'Alto Giura, portando con sé la tecnica di produzione di un formaggio erborinato che solo più avanti prenderà il nome di Bleu de Gex. Tale formaggio è prodotto con latte vaccino, da animali nutriti con foraggi provenienti dai pascoli dell'Alto Giura, ricchi di una flora diversificata e profumata, che conferiscono al prodotto le sue peculiarità organolettiche, quali il sapore dolce e il tipico retrogusto di nocciola.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE DÉFENSE DU BLEU DE GEX
Tel. 0384373757



Bleu du Vercors Sassenage AOP

La storia di questo formaggio affonda le sue radici già nel XIV secolo, quando, sul pianoro del Vercors - noto come montagna di Sassenage dal nome dei signori che dominavano la zona - già si produceva un formaggio a pasta erborinata chiamato "formaggio di Sassenage". Il prodotto è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca di razze Montbéliarde, Abondance e Villarde. Il formaggio deve avere una stagionatura minima di 21 giorni, presenta una crosta fiorita di colore bianco e pasta morbida ed erborinata, leggermente fondente. Il sapore è dolce e delicato, dal lieve aroma di nocciola.

AOP BLEU DU VERCORS SASSENAGE

Siver, Maison du Parc
Lans en Vercors

Tel. 0476943830



Boeuf de Charolles AOC

La denominazione è riservata alla carne fresca proveniente da bovini provenienti da un'area delimitata nei dipartimenti Saône-et-Loire e Loire. Tali animali sono caratterizzati da una piccola ossatura e da un forte sviluppo muscolare, fattori che, insieme alle tecniche di allevamento e di alimentazione a base di erbe e fieno di qualità, contribuiscono a definire le riconosciute qualità organolettiche delle carni. La peculiarità di tale prodotto è una carne particolarmente tenera e succosa, con scarse nervature e grande ampiezza aromatica, caratterizzata da note di fieno e sottobosco.

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DE LA VIANDE BOEUF DE CHAROLLES

43, route de Mâcon, Charolles

Tel. 0385243072



Brouilly AOC

Vino rosso, ottenuto essenzialmente da uve Gamay, prodotto in un territorio limitato nel dipartimento del Rhône. Il vino si presenta di colore rosso rubino, con riflessi più violacei o scuri, a seconda della zona di produzione; al naso rivela aromi fruttati in cui dominano i frutti rossi e al palato unisce buon corpo, morbidezza e finezza. Viene considerato il più morbido tra i "Crus du Beaujolais".

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS

210 Boulevard Vermorel, BP 318

Villefranche

Tel. 0474022220



Bugey AOC

Vini bianchi e rosati, di tipo fermo, frizzante e spumante, oppure rossi fermi, solo con le specificazioni di vitigno Pinot Nero, Gamay e Mondeuse. Prodotti nel dipartimento de l'Ain, i Bugey AOC possono avere le indicazioni geografiche Manicle, Montagnieu e Cerdon (quest'ultima accompagnata anche dalla menzione Metodo Ancestrale). I bianchi, vivaci e dal finale ampio e morbido, sono elaborati principalmente da uve Chardonnay. I rosati, generalmente da uve Gamay e Pinot Nero, sono freschi, fruttati e leggeri. I rossi sono fortemente marcati dai vitigni dominanti.

SYNDICATS DES VINS DU BUGEY

6, Bd du 113ème RI, Belley

Tel. 0479422094



Charolais AOC

Il formaggio Charolais ha una lunga tradizione, cominciata nelle pianure dello Charolais, in Borgogna. La tradizione vuole che fosse un formaggio prodotto dalle mogli dei pastori e la ricetta è stata tramandata lungo le generazioni di madre in figlia. Si tratta di un formaggio da latte di capra, a pasta molle non pressata e cruda. Il periodo di affinamento varia dalle due alle sei settimane, durante le quali il formaggio sviluppa le caratteristiche mufte bianche sulla crosta, ma anche il tipico gusto dolce con marcati sentori di capra.

ORGANISME DE GESTION ET DE DÉFENSE DU FROMAGE CHAROLAIS

Aoc-charolais@orange.fr



Châtaigne d'Ardèche AOC

Nella denominazione sono comprese le castagne fresche, secche e la farina di castagne, appartenenti alle antiche varietà tradizionali di Castagna Sautiva Miller. Tipicamente di taglia medio-piccola, sono prodotte nei dipartimenti dell'Ardèche, del Gard e della Drôme. Le castagne fresche si distinguono per la loro consistenza soda e fondente una volta cotte, aromi tipici, con delicate note di brioche, miele e patate dolci, e un sapore zuccherino. Le castagne secche rivelano profumi di frutta secca e note affumicate, quando il processo di essiccazione avviene tramite affumicatura con legno. La farina di castagne presenta colore che va dal bianco al giallo, una texture molto fine e le stesse caratteristiche organolettiche delle castagne secche.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE

4, avenue de l'Europe Unie, BP 128

Privas

Tel. 0475647186



Château Grillet AOC

Vini bianchi, ottenuti da sole uve Viognier, prodotti nel territorio di Saint-Michel-sur-Rhône e Vérin, nella Loira. Tali vini si presentano di colore giallo con riflessi dorati e si caratterizzano per la notevole mineralità. Al naso si aprono con note di violetta e albicocca, in bocca rivelano un notevole equilibrio e intensità aromatica. È previsto un periodo minimo di invecchiamento di 18 mesi in botti di rovere.

INTER RHÔNE

6, rue des Trois Faucons

Avignon

Tel. 0490272400



Chatillon en Diois AOC

Vini bianchi, rossi e rosati prodotti nel territorio di alcuni comuni del dipartimento del Drôme, tra cui Châtillon-en-Diois. I bianchi, realizzati da uve Aligoté e Chardonnay, sono vini freschi e secchi, dai tipici aromi agrumati e di fiori bianchi. I rossi, ottenuti principalmente da Gamay, presentano al naso intensi sentori fruttati e note vegetali; al palato, la tipica rotondità si unisce ad una struttura più tannica. I rosati hanno in genere colore salmonato, aromi di frutti rossi e una freschezza in bocca molto caratteristica.

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE DE DIE ET DES VINS DU DIOIS

Maison de la Clairette

Vercheny

Tel. 0475212976



Chénas AOC

Vino di colore rosso granato intenso, prodotto nel comune di Chénas, nel Rodano, e nel comune di La Chapelle-de-Guinchay, nel dipartimento Saône-et-Loire. Realizzato essenzialmente da uve Gamay, al naso rivela spesso note floreali e fruttate, mentre in bocca ha una struttura caratterizzata dal buon equilibrio tra potenza ed eleganza. E' un vino che viene spesso bevuto giovane, ma che guadagna complessità e maturità dopo qualche anno di invecchiamento.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulebard Vermorel
Villefranche
Tel. 0474022220

Chevrotin AOC



Formaggio prodotto fin dal XVII secolo, la sua zona di produzione comprende il massiccio delle Prealpi di Savoia e Alta Savoia e il massiccio del Monte Bianco. E' un formaggio ottenuto da latte crudo intero di capre essenzialmente di razza Alpina. Si tratta di un prodotto fermier, che, cioè, deve essere prodotto artigianalmente, con metodi tradizionali, all'interno della stessa azienda che produce il latte (che deve provenire da una sola mandria). Trasformato a mano e stagionato per almeno 21 giorni, ha un colore bianco rosato e una pasta delicata e fine.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DU CHEVROTIN
28 rue Louis Haase, Thônes



Chiroubles AOC

Denominazione riservata a vini rossi ottenuti da uve Gamay e prodotti nel territorio di Chiroubles, nel dipartimento del Rhône. Tali vini si presentano di colore rosso rubino brillante, al naso rivelano spesso note floreali e fruttate e al palato si caratterizzano per una struttura generalmente poco tannica. Apprezzati anche in gioventù, si esprimono in tutta la loro finezza dopo uno o due anni.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulebard Vermorel
Villefranche
Tel. 0474022220



Clairette de Die AOC

Vini spumanti bianchi, elaborati per seconda fermentazione in bottiglia da uve Clairette e prodotti in un'area del dipartimento della Drôme. La quasi totalità della produzione è composta da vini con menzione Metodo Ancestrale, ottenuti per fermentazione unica da uve Muscat-à Petit-Grains (almeno al 75%) e Clairette. Si presentano di colore giallo pallido, con riflessi verdi e spuma fine e mediamente persistente. Hanno carattere dolce e fortemente aromatico.

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE DE DIE ET
DES VINS DU DIOIS
Maison de la Clairette, Vercheny
Tel. 0475212976



Collines Rhodaniennes IGP

L'indicazione comprende i vini fermi (anche con le menzioni aggiuntive Nouveau o Primeur) e gli spumanti bianchi, rosati e rossi prodotti in un'area dei dipartimenti dell'Ardèche, Drôme, Isère, e Rhône. I rossi, realizzati principalmente a partire dai vitigni Syrah, Gamay e Merlot, sono profondi, con marcate note minerali e fruttate; i rosati, dalle stesse uve, sono freschi e fruttati, ben equilibrati, mentre i bianchi, ottenuti prevalentemente da Roussanne, Marsanne e Viognier, sono freschi e dalle piacevoli note floreali e fruttate.

FÉDÉRATION DRÔMOISE DES IGP
VITICOLES
95, avenue Georges Brassens
Bourg Les Valence
Tel. 0427240182



Comté AOC

Il Comté appartiene alla famiglia dei Gruyères e la sua origine risale al Medioevo. La zona di produzione rientra nei dipartimenti del massiccio del Giura, dove già dal XII e XIII secolo vigeva la tradizione che gli agricoltori portassero il loro latte alle cooperative dei villaggi, le "fruiteries". E' un formaggio a pasta pressata cotta, prodotto con latte parzialmente scremato, da vacche di razza Montbéliarde e Simmental francesi. La crosta può avere un colore giallo dorato tendente al bruno, secondo i tempi di affinamento, e il sapore è dolce e varia per stagionalità, dal gusto fruttato del Comté estivo a quello di noce del Comté invernale.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU GRUYÈRE DE COMTÉ
Tel. 03 84372351
cigc@comte.com



Comtés Rhodaniens IGP

L'indicazione, con o senza specificazione di vitigno, è riservata a vini fermi e spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, prodotti all'interno di una vasta area dei dipartimenti dell'Ain, Ardèche, Isère, Drôme, Loire, Rhône, Savoie, Haute Savoie e Saône-et-Loire. Si tratta di vini sia monovarietali che da assemblaggio, realizzati principalmente dai vitigni Viognier, Marsanne, Roussanne, Syrah, Gamay e Pinot Noir. In generale i rossi si caratterizzano per gli intensi aromi di frutti rossi e una struttura dolce, con tannini maturi e rotondi; bianchi e rosati hanno un piacevole equilibrio tra freschezza e note fruttate e floreali.

SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS DE PAYS
DES COTEAUX DE L'ARDÈCHE
Route de Ruoms, Cave Coopérative
Vallon Pont D'Arc
Tel. 0475939013



Condrieu AOC

Ottenuto da uve Viognier, questo vino bianco viene prodotto nell'area di alcuni comuni tra i dipartimenti Ardèche, Loire e Rhône. Il vino si presenta di colore giallo oro, con intensi riflessi dorati; al naso si riconoscono aromi molto marcati di frutti maturi, come pesca e albicocca, e al palato risulta grasso e morbido, ma sostenuto da una buona vivacità, che conferisce una lunga e intensa persistenza aromatica.

SYNDICAT AOC CONDRIEU
9, rue du port vieux
Ampuis
Tel. 0476561620



Cornas AOC

Vini rossi elaborati esclusivamente da uve Syrah e prodotti nel territorio del comune di Cornas, nel dipartimento dell'Ardèche. Tale vino si presenta di un colore granata scuro quasi nero, che vira nel tempo verso tonalità ambrate. In bocca si rivela potente e strutturato ed esprime al meglio le sue caratteristiche, dopo un lungo periodo di invecchiamento. Per queste ragioni viene spesso definito come un vino "virile".

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE,
HERMITAGE, SAINT-JOSEPH,
SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15, avenue Marechal Foch
Tournon sur Rhône
Tel. 0475079150



Côte de Brouilly AOC

La denominazione è riservata al vino rosso realizzato principalmente da uve Gamay e prodotto in un'area circoscritta del dipartimento del Rodano. Si tratta di un vino dal colore rosso violaceo in gioventù, che assume col tempo toni rosso granata. Al naso si caratterizza per gli aromi floreali e fruttati che con l'evoluzione virano verso note speziate. In bocca risulta fruttato, tannico e marcato da una discreta mineralità.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 - 210, Boulevard Vermorel
Villefranche
Tel. 0474022220



Côte Roannaise AOC

La denominazione identifica vini rossi e rosati elaborati da uve Gamay e prodotti in una zona limitata nel dipartimento della Loira. Di colore ciliegia, i rossi si caratterizzano per un bouquet olfattivo con note di frutti rossi, accompagnati da toni vegetali e speziati. Al palato si esprimono con grande ampiezza aromatica, che si declina in vini più leggeri e fruttati o vini più strutturati e minerali, con buona attitudine all'invecchiamento. I rosati, di colore rosa salmone, hanno note di frutti esotici e risultano nervosi e fini.

ASSOCIATION VINICOLE ROANNAISE
Mairie de Renaison,
152, Rue Grüyères
Renaison
Tel. 06888672175



Côte Rôtie AOC

Vini rossi, realizzati principalmente da uve Syrah (almeno 80%) e prodotti nel territorio di Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône e Tupin-et-Semons, nel dipartimento del Rhône. Tali vini si presentano di colore scuro, quasi nero, che nel tempo vira su sfumature granato. L'espressione olfattiva è complessa, elegante, con note di frutti rossi e spezie, che nel tempo evolvono verso note leggermente affumicate. La struttura in bocca si caratterizza per i tannini setosi e una buona rotondità.

SYNDICAT DES VIGNERONS
DE CÔTE ROTIE



Coteaux de Die AOC

Riservata ai vini bianchi e prodotta in alcuni comuni, tra cui Die, nel dipartimento della Drôme, l'AOC classifica vini ottenuti esclusivamente da uve Clairette. Si tratta di un vino dal colore giallo pallido, che presenta al naso eleganti aromi fruttati o floreali e che si caratterizza al palato per un buon equilibrio tra acidità e tenore alcolico.

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE DE DIE
ET DES VINS DU DIOIS
Maison de la Clairette, Vercheny
Tel. 0475212976



Coteaux de l'Ain IGP

Vini fermi e spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, prodotti all'interno dell'intero dipartimento de l'Ain. Tutte le tipologie di vino possono avere specificazioni di vitigno, sono inoltre previste le specificazioni geografiche Pays de Gex, Revermont, Valromey e Val de Saône, mentre la menzione Primeur è riservata ai soli vini fermi. I bianchi si caratterizzano per il buon equilibrio tra freschezza e mineralità, rossi e rosati risultano freschi e leggeri, poco tannici e di facile beva.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS
DE VINS DES ALPES DU NORD
40, Rue du Terraillet
Saint Baldoph
Tel. 0479338242



Coteaux des Baronnies IGP

Prodotti in un'area limitata nel dipartimento della Drôme, i vini di questa indicazione sono bianchi, rossi e rosati, fermi e spumanti di qualità, con eventuali specificazioni di vitigno. I rossi, che rappresentano la maggior parte della produzione, vengono elaborati principalmente da Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah e si caratterizzano per la struttura importante ed armoniosa, accompagnata alla tipica freschezza. Bianchi e rosati sono più improntati alla leggerezza, marcata dagli spiccati aromi di frutta fresca ed esotica. I vini fermi possono avere le menzioni Primeur o Nouveau.

FÉDÉRATION DRÔMOISE
DES IGP VITICOLES
95, avenue Georges Brassens
Bourg Les Valence
Tel. 0427240162



Coteaux du Lyonnais AOC

Nel dipartimento del Rodano si producono i vini Coteaux du Lyonnais, bianchi, rossi e rosati, anche con le menzioni Primeur o Nouveau. I bianchi, principalmente da uve Aligoté e Chardonnay, sono vini fruttati, caratterizzati da un buon equilibrio tra freschezza e rotondità. I rosati si caratterizzano per essere secchi e freschi e sono ottenuti da Gamay. Dalle stesse uve si producono i rossi, che hanno colore vivo, profumi fruttati e una struttura tannica moderata. La gran parte di tali vini si esprime al meglio dopo un anno di invecchiamento; è autorizzato un periodo di affinamento in bottiglia da 1 a 3 anni.

LE LYONNAIS MONTS ET CÔTEAUX
Mairie
St Martin en Haut
Tel. 0478485766



Coteaux d'Ardèche IGP

Vini fermi e spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, prodotti nell'intero dipartimento dell'Ardèche e in una parte del Gard. E' ammessa la specificazione geografica "Coteaux de l'Ardèche" oltre a varie specificazioni di vitigno, mentre le menzioni aggiuntive Primeur o Nouveau sono riservate ai soli vini fermi. Tutte le tipologie di vino si caratterizzano per la presenza di aromi fruttati: i rossi hanno in genere una struttura sostenuta, accompagnata da tannini maturi e soavi; bianchi e rosati rivelano, invece, grande freschezza e note fruttate.

2000 VINS D'ARDÈCHE
Route de Ruoms, Valon Pont D'arc
Tel. 0475890468



Côtes du Rhône AOC

La denominazione, estesa ai dipartimenti Ardèche, Drôme, Rhône, Loire, Gard e Vaucluse, classifica vini bianchi, rossi e rosati (anche Primeur o Nouveau). Realizzati principalmente con Grenache, Mourvèdre e/o Syrah, la quasi totalità della produzione riguarda i rossi, vini generosi, dai colori intensi e dagli aromi marcatamente fruttati. I rosati, ottenuti dalle stesse uve, si distinguono per gli intensi profumi di fiori e frutta. I bianchi sono realizzati per assemblaggio di Borboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne e Viognier, sono vini dagli aromi floreali, talvolta con sfumature di frutti esotici e una buona rotondità in bocca.

INTER RHÔNE
6, rue des Trois Faucons
Avignon
Tel. 0490272400



Côtes du Forez AOC

Ottenuti da sole uve Gamay, i vini di questa AOC sono rossi e rosati, prodotti in un'area del dipartimento della Loire. I rossi hanno colore intenso, dai riflessi ciliegia, al naso rivelano spesso aromi di piccoli frutti rossi e in bocca si caratterizzano per la grande morbidezza e i tannini setosi. In alcune zone si producono vini più strutturati, dotati di buona attitudine all'invecchiamento. I rosati, di colore pallido, si distinguono per i profumi di piccoli frutti e per il palato morbido e fine.

FÉDÉRATION VITICOLE
DES CÔTES DU FOREZ
Tel. 0490272400



Côtes du Rhône Villages AOC

L'AOC, completata o meno da una delle sottodenominazioni geografiche, è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati prodotti in un'area estesa dei dipartimenti Ardèche, Drôme, Gard e Vaucluse. Rossi e rosati rappresentano la quasi totalità della produzione, sono fortemente marcati dal vitigno Grenache (almeno 50%) cui vengono associate uve Mourvèdre e Syrah. Si tratta di vini generosi, pieni, dai colori intensi. I bianchi, ottenuti dalle tipiche uve regionali Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Borboulenc e Viognier, si presentano rotondi in bocca, caratterizzati talvolta da note di spezie e vaniglia.

INTER RHÔNE
6, rue des Trois Faucons
Avignon
Tel. 0490272400



Côtes du Vivarais AOC

In una zona delimitata tra i dipartimenti dell'Ardèche e del Gard, i vini Côtes du Vivarais si producono principalmente con Syrah e Grenache, i rossi, con Grenache, i rosati, e con Grenache Blanc, i bianchi. I rossi hanno color porpora intenso, aromi vegetali e speziati e un buon equilibrio anche da giovani; i rosati sono tipicamente freschi, leggeri e fruttati; i bianchi presentano colore pallido e aromi floreali.

SYNDICAT AOC CÔTE DU VIVARAIS
Route de Ruoms
Vallon Pont d'Arc
Tel. 0475890486



Crème de Bresse AOC

La crème de Bresse è una crème fraîche, particolarmente ricca di materia grassa, ottenuta a partire da latte di vacca. La denominazione comprende due tipologie di prodotto, che si diversificano tra loro principalmente per il diverso grado di acidità che le contraddistingue. La Crème de Bresse "semi-épaisse" si caratterizza per consistenza untuosa, leggera punta di acidità, note di vaniglia e particolare resistenza al calore; la Crème de Bresse "épaisse" presenta invece acidità marcata e notevole aromaticità.

SYNDICAT DE PROMOTION DE LA CRÈME
ET DU BEURRE DE BRESSE
4 Avenue du Champ de Foire,
Bourg en Bresse
Tel. 0474455654



Crémant de Die AOC

La denominazione identifica i vini spumanti bianchi prodotti in alcuni comuni della Drôme, tra cui Die, realizzati con seconda fermentazione in bottiglia, da una base di vino bianco secco principalmente da uve Clairette, Aligoté e, in piccole proporzioni, Muscat à-petit-grains. Il vino si esprime con sfumature aromatiche, intensamente fruttate, e caratteristici toni di frutta bianca, che lo distinguono dagli altri spumanti elaborati nella zona del Diois.

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE DE DIE
ET DES VINS DU DIOIS
Maison de la Clairette, Vercheny
Tel. 0475212976



Crozes Hermitage AOC

Vini bianchi e rossi di grande fama, prodotti in un'area limitata della Drôme. Ottenuti da uve Syrah per almeno l'85%, i rossi presentano colore granato, che nel tempo acquisisce sfumature aranciate. In genere, i vini prodotti nella zona meridionale della denominazione sono più aromatici e leggeri rispetto a quelli realizzati nella parte settentrionale, più strutturati e dotati di buona attitudine all'invecchiamento. I bianchi, da uve Roussanne e Marsanne, sono vini freschi, fruttati e da bere giovani oppure sono più grassi, dalle note speziate e floreali, di media longevità.

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE,
HERMITAGE, SAINT-JOSEPH,
SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15, avenue Marechal Foch
Tournon sur Rhône
Tel. 0475079150



Emmental de Savoie IGP

Secondo alcuni scritti, la produzione dell'Emmental de Savoie risale al Medioevo. Prodotto principalmente nei dipartimenti della Savoia e dell'Alta Savoia, è un formaggio prodotto da latte crudo, munto quotidianamente da vacche di razza Tarine, Abondance e Montbéliarde. La crosta è liscia e ha un colore che varia dal giallo al castano. La pasta, color avorio, è soda e presenta occhiature ben definite. Il sapore è molto intenso e ha note fruttate.

SAVOÏCIME, FILIÈRE EMMENTAL DE SAVOIE
52 Avenue des Iles, Annecy
Tel. 045088184



Emmental français Est Central IGP

La storia di questo formaggio è strettamente legata a quella delle fruitières, le prime cooperative agricole nate nel XIII secolo, i cui componenti decisero di utilizzare solo latte di vacche Montbéliarde, per la sua migliore qualità. Si deve comunque attendere il XIX secolo e il progresso nella tecnologia casearia per vedere la produzione di Emmental in Svizzera e nella Francia est centrale. Si tratta di un prodotto a base di latte crudo di vacca, proveniente dai tre massicci montagnosi dei Vosgi, Giura e Nord delle Alpi. Viene immesso in commercio dopo un periodo minimo di stagionatura di almeno 12 settimane.



Fins Gras du Mézenc AOC

La denominazione identifica la carne bovina, ottenuta da animali di almeno 2 anni, appartenenti a diverse razze provenienti da un'area del Massiccio del Mézenc, tra i dipartimenti dell'Alta Loira e dell'Ardèche. Gli animali sono sottoposti ad un lungo periodo di ingrasso a base di fieno di alta qualità, proveniente dall'altopiano del Mézenc. La sua ricchezza in erbe aromatiche contribuisce a valorizzare la qualità della carne, che si presenta particolarmente mazzata, con un grasso di qualità, che, sciogliendosi in cottura, libera aromi che conferiscono al prodotto il suo gusto unico.

ASSOCIATION FIN GRAS DU MÉZENC
Le Bourg, BP 4
Fay sur Lignon



Fleurie

AOC riservata al vino rosso da uve Gamay prodotto nel comune di Fleurie, dipartimento del Rhône. Il vino ha colore rosso violaceo, che tende ad assumere sfumature granato nel corso del tempo. Al naso, rivela spesso note floreali e di frutti rossi, che evolvono, con l'invecchiamento, verso toni speziati. Al palato si distingue per morbidezza e acidità moderata. Viene spesso presentato come il più "femminile" tra i Cru del Beaujolais, grazie alle sue spiccate doti di leggerezza e finezza.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 - 210, Boulevard Vermorel
Villefranche
Tel. 0474022220



Fourme de Montbrison AOC

La Fourme de Montbrison affonda le sue radici nel medioevo, nella regione dell'Haut Forez. Formaggio da latte vaccino a pasta erborinata, tra i più rinomati, veniva prodotto dai contadini nelle jasseries, baite situate negli alpeggi alpini. Le piccole dimensioni dei grani della cagliata e lo sgocciolamento sugli assi di legno di conifere, conferiscono alle forme caratteristiche del tutto peculiari, quali le scarse occhiature, le venature blu poco marcate e il sapore tipico dolce e delicato, dalle note fruttate.

SYNDICAT DE LA FOURME DE MONTBRISON
Bd Préfecture, Montbrison
Tel. 0477589130



Grignan les Adhémar AOC

Vini bianchi, rossi e rosati prodotti in un'area circoscritta del dipartimento della Drôme. La maggior parte della produzione è riservata ai rossi, vini che uniscono i sentori fruttati, la finezza e la rotondità tipici della Grenache all'intensità di colore, la struttura tannica e le note vegetali del Syrah. Dalle stesse uve si ottengono rosati di colore rosa pallido, fruttati, freschi e morbidi. I bianchi, frutto dell'assemblaggio di tipiche uve regionali, presentano grande complessità aromatica e una rotondità in bocca bilanciata da buona acidità.

COTEAUX DU TRICASTIN/GRIGNAN LES ADHEMAR
Place du Jeu de Ballon,
Maison de Pays
Grignan
Tel. 0475465596



Hermitage AOC

Denominazione riservata a vini bianchi e rossi, prodotti nel territorio di alcuni comuni della Drôme, tra cui Crozes-Hermitage. I rossi sono principalmente ottenuti da uve Syrah (almeno 85%) e presentano colore intenso, aromi ricchi e complessi di frutti maturi, spezie e sottobosco. Al palato risultano tannici e potenti. I bianchi, da Roussanne e Marsanne, si caratterizzano per la grande potenza aromatica, giocata su note di fiori bianchi, miele e spezie. Tali vini, qualora ottenuti con appassimento delle uve, possono beneficiare della menzione Vin de Paille.

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE, HERMITAGE, SAINT-JOSEPH, SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15 avenue Marechal Foch,
Tournon sur Rhône
Tel. 0475079150



Huile d'olive de Nyons AOC

L'Olio d'Oliva di Nyons è un olio ottenuto da olive della varietà Tanche, raccolte direttamente dall'albero nei mesi di novembre e dicembre. Inizialmente le olive sono sottoposte a frantumazione e gramolatura, in seguito si procede alla spremitura con metodi tradizionali o alla centrifugazione della pasta. La lavorazione avviene con processi meccanici e fisici a freddo, per ottenere un prodotto di colore giallo dorato, consistenza vellutata e profumo delicato. Si distingue per gli aromi tipici di nocciola, mela, mandorla e fieno tagliato.

SYNDICAT DE L'OLIVE DE NYONS ET DES BARONNIES
BP N°9 Nyons, Cedex
www.nyons-aoc.com
Tél: 04 75 27 41 02



Isère: Coteaux du Grésivaudan, Balmes dauphinoises IGP

Indicazione riservata ai soli vini fermi bianchi, rossi o rosati prodotti nell'intero dipartimento dell'Isère. Nell'IGP, sono ammesse specificazioni di vitigno o le specificazioni geografiche "Balmes dauphinoises" o "Coteaux du Grésivaudan". Rossi e rosati sono tipicamente marcati dalle note fruttate caratteristiche dei vitigni utilizzati; i bianchi sono generalmente secchi e si distinguono per freschezza e finezza aromatica; talvolta si presentano come vini liquorosi.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS
DE VINS DES ALPES DU NORD
40, Rue du Terraillet, Saint Baldoph
Tel. 0479338242

Jambon de l'Ardèche IGP



Lo Jambon de l'Ardèche è un prosciutto crudo stagionato, ottenuto da cosce fresche di suino, che, dopo essere state tagliate e rifilate, subiscono il processo di stagionatura, durante il quale il prosciutto viene ricoperto da un composto (detto "pane") formato da strutto, spezie e farina di castagne dell'Ardèche. E' prevista la possibilità di affumicatura, che può avvenire solo con uso di legno di castagno. La consistenza della carne è morbida, con profumi di castagne. Il sapore è leggermente salato e rivela note speziate che si fanno più intense con l'affinamento.

ASSOCIATION DE DÉFENSE
ET DE PROMOTION DES PRODUITS
DE CHARCUTERIE DE L'ARDÈCHE
Parc des Platanes, Chambre de Commerce
et d'Industrie

Annonay



Juliéna AOC

Vino rosso realizzato essenzialmente da uve Gamay e prodotto nei comuni di Juliéna, Émeringes e Jullié, nel Rodano, e Pruzilly, nel dipartimento Saône-et-Loire. Caratterizzato da un colore rosso violaceo, che nel tempo vira verso tonalità più scure e intense, questo vino al naso presenta spesso note floreali e fruttate, che si arricchiscono, con l'evoluzione, di sfumature speziate. Al palato si rivela nervoso e strutturato, marcato da una discreta mineralità e, talvolta, da un carattere tannico.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
Villefranche
Tel. 0474022220



Méditerranée IGP

L'indicazione, anche accompagnata dalle specificazioni geografiche "Comté de Grignan" o "Coteaux de Montélimar", identifica vini Tranquilli o Spumanti di Qualità, bianchi, rossi e rosati prodotti in un ampio territorio che comprende la zona sud orientale della Francia, oltre alla Corsica. Sono ammesse specificazioni di vitigno, mentre le menzioni Primeur o Nouveau sono riservate ai soli vini tranquilli. I vini rossi vengono elaborati in modo da ottenere una struttura dolce, che offre in bocca tannini maturi ed eleganti; i bianchi e i rosati sono fruttati e freschi e si caratterizzano per il loro equilibrio tra struttura e finezza.

FÉDÉRATION INTER-MED
axelle.fichtner@vin-de-mediterranee.org
www.vin-de-mediterranee.org



Miel de Provence IGP

Il Miele di Provenza è ottenuto da nettare di fiori, o dalla linfa raccolta dai parassiti, chiamata melata, prelevati dalle api sulla flora provenzale spontanea o su colture specifiche della zona. Le origini di questo miele sono molto antiche e strettamente legate da un lato alla pratica tradizionale della transumanza e dall'altro alla grande varietà di piante melifere in regione. Le tipologie in cui si presenta possono essere: monofloreali, caratterizzato da un sapore corrispondente all'origine del fiore dominante, oppure millefiori, con aromi floreali, vegetali o fruttati.

SYNDICAT DES MIELS DE PROVENCE
ET DES ALPES DU SUD
Maison des agriculteurs 22, av.
Henri Pontier, Aix-en-Provence
www.miels-de-provence.com



Morbier AOP

Questo formaggio, da latte di vacca a pasta pressata non cotta, prende il nome dal comune di Morbier, nella regione della Franca Contea. Le sue origini vengono fatte risalire al XVIII secolo e si legano all'uso dei pastori, nei periodi invernali, di aggiungere il latte cagliato della sera a quello della mattina, su cui era stato messo uno strato di cenere di carbone per la conservazione. La peculiarità di questo formaggio risiede proprio nella riga nera orizzontale al centro, ottenuta grazie all'aggiunta di carbone vegetale sulla metà della forma, prima della pressatura, che conferisce alla pasta, cremosa e fondente, un sapore inconfondibile.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE DÉFENSE DU FROMAGE MORBIER
syndicat@fromage-morbier.com



Morgon AOC

Nel comune di Villié-Morgon, nel dipartimento del Rodano, si produce questo vino da uve Gamay, caratterizzato dall'equilibrio tra un buon corpo, le notevoli note minerali e i sentori fruttati, che richiamano il kirsch e il lampone. Il Morgon AOC risulta in genere dotato di buona attitudine all'invecchiamento, nel corso del quale sviluppa aromi originali e complessi.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
Villefranche
Tel. 0474022220



Moulin à Vent AOC

Vini rossi realizzati da uve Gamay e prodotti nel territorio dei comuni di Chénas, nel dipartimento del Rodano, e di Romanèche-Thorins nel Saône-et-Loire. Di colore che varia dal rosso rubino al granata, tali vini al naso rivelano note floreali e di frutti rossi maturi, che evolvono nel tempo verso tonalità di spezie, tartufo e selvaggina. In bocca sono strutturati e generosi, con un buon equilibrio tra potenza e finezza. Sono vini apprezzati anche in gioventù anche se si esprimono al meglio dopo qualche anno di invecchiamento. Sono noti come i più antichi tra i Cru di Beaujolais.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 – 210, Boulevard Vermorel
Villefranche
Tel. 0474022220



Noix de Grenoble AOC

Noce che si ottiene dalle varietà Franquette, Mayette e Parisienne, viene coltivata da tempi antichissimi lungo la valle d'Isère. La zona di produzione oggi comprende i confini del dipartimento della Savoia fino al Nord Est della Drôme. La Noce di Grenoble di varietà Franquette è considerata la regina delle noci: di misura media e forma allungata, ha un gheriglio biondo e molto saporito, particolarmente apprezzato nell'industria dolciaria.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DE LA NOIX DE GRENOBLE
Les Colombières, Chatte
Tel. 0476640664



Picodon AOP

Il Picodon de l'Ardèche è un formaggio a pasta molle realizzato con latte intero e crudo, prevalentemente da capre delle razze Alpina e Saanen. Viene prodotto in due versioni, a seconda del periodo di stagionatura: almeno 8 giorni per il Picodon classico e 30 per il Picodon Affiné Méthode Dieulefit. In entrambe le tipologie la crosta si presenta bianca o blu, mentre la pasta ha un colore che varia dal bianco al giallo chiaro e diventa erborinata e friabile con la maturazione. Il sapore è fresco e intenso, col passare del tempo acquisisce una sfumatura acida e un lieve retrogusto di noce. Può essere fatto macerare in vino bianco o olio d'oliva.

SYNDICAT DU PICODON AOP
Quartier Pontigat Ouest, Montélier
Tel. 0475562606



Pommes et Poires de Savoie IGP

I frutti classificati dall'Indicazione sono ottenuti da 16 diverse varietà di mele e da 6 diverse varietà di pere, coltivate nei dipartimenti di Savoia e dell'Alta Savoia e nel dipartimento dell'Ain, nella regione Rodano-Alpi. Il clima di montagna, tipico della zona di produzione, conferisce a questi frutti dalla buccia rossa o bicolore caratteristiche inconfondibili, quali la croccantezza della polpa, il perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità e gli specifici profumi di ananas e banane.

LE SYNDICAT DES FRUITS DE SAVOIE
Maison de l'Agriculture,
52 avenue des Iles, Annecy
Tel. 0450881819



Reblochon de Savoie AOC

Le origini del Reblochon risalgono al XIII secolo: i pastori usavano pagare i proprietari degli alpeggi in mungitura, per questo effettuavano mungiture incomplete che venivano terminate (rébloché) una volta partito il creditore. Da questo ultimo passaggio si otteneva il formaggio. La zona di produzione comprende diversi comuni della Savoia e dell'Alta Savoia. È un formaggio a pasta molle, prodotto con latte crudo e intero di vacche di razze Abondance, Tarine e Montbéliarde. La crosta, di color zafferano, è ricoperta da un sottile strato di muffa bianca finissima, chiamata mousse. La pasta, di colore giallo avorio, è cremosa e ha sapore corposo di burro e retrogusto di nocciola.

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DU REBLOCHON
Maison du Reblochon,
28 rue Louis Haase, BP 55, Thônes
Tel. 0450327474



Olive noire de Nyons AOC

Produzione limitata a differenti comuni delle regioni Rodano-Alpi e Provenza-Alpi-Costa Azzurra, queste olive da tavola sono ottenute esclusivamente dalla varietà Tanche. La storia del prodotto è strettamente legata alla tradizione della coltivazione dell'ulivo nella regione, risalente a tempi antichissimi. Raccolte in leggera sourmaturazione e messe in salamoia per eliminare il sapore amaro, presentano il caratteristico colore definito "saio di monaco".

SYNDICAT DE L'OLIVE DE NYONS
ET DES BARONNIES
Nyons
Tel. 0475274102



Pintadeau de la Drôme IGP

La denominazione indica la carne ottenuta da esemplari di faraona giovane appartenenti a ceppi a crescita lenta. Gli animali si caratterizzano per il piumaggio grigio o bluastro, a tarso scuro. L'area di produzione comprende numerosi comuni del dipartimento della Drôme, situati quasi tutti ad un'altitudine inferiore ai 500 metri sul livello del mare. Le carni del Pintadeau de la Drôme hanno una consistenza compatta e fibrosa, una contenuta presenza di grasso e un gusto particolarmente intenso.

PINTADEAU DE LA DRÔME
Za la Pimpie, Montélier
pintadeau.drome@free.fr



Ravioles du Dauphiné IGP

Specialità regionale di pasta ripiena, in forma di quadratini bombati, composta da farina di grano tenero, acqua, uova fresche e olio vegetale. Il ripieno è cremoso e tenero, formato da formaggio fresco di latte vaccino, formaggio a pasta pressata cotta - Comté AOC e/o Emmental Français Est-Central IGP - sale e prezzemolo dorato nel burro. Tradizione risalente al XIII secolo, i ravioli venivano consumati dalle famiglie nei giorni di digiuno, poiché non contenevano carne. È successivamente diventato un piatto tipico delle feste.



Régnié AOC

AOC riservata ai soli vini rossi, elaborati principalmente da uve Gamay e prodotti nei comuni Régnié-Durette e Lantignié, nel Rodano. Tali vini hanno un colore rosso violaceo, che tende al granato con il tempo. Al naso presentano spesso note floreali e di frutti rossi, che evolvono con l'età su toni speziati. In bocca risultano fini, morbidi e intensamente fruttati.

UNION DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS
BP 318 - 210, Boulevard Vermorel
Villéfranche
Tel. 0474022220



Rigotte de Condrieu AOC

La Rigotte de Condrieu è un formaggio di piccole dimensioni, prodotto da latte crudo e intero di capre di razze Alpine Chamoisée, Saanen, Massif Central. L'area di provenienza comprende la zona del Massiccio del Pilat, a sud ovest di Lione. Si tratta di un prodotto a pasta molle non pressata, che può essere immesso in commercio dopo un periodo minimo di affinamento di 8 giorni, durante i quali sulla superficie si formano muffe di colore avorio, bianco o blu. Si caratterizza per la pasta liscia e morbida e il caratteristico gusto di nocciola.

SYNDICAT DE DÉFENSE
DE LA RIGOTTE DE CONDRIEU
Parc Altais Anney, 27 rue Adrastée
Chavanod
Tel. 0450100655



Roussette de Savoie AOC

Vini bianchi ottenuti da sole uve Altesse e prodotti in un'area tra i dipartimenti Isère, Savoia e Alta Savoia. Tali vini si distinguono per freschezza e per un bouquet aromatico fine ed elegante, che si declina principalmente su note di miele e frutti bianchi. A seconda delle zone di produzione si distinguono poi vini più secchi, leggeri e floreali, da vini potenti e di ampiezza gustativa più intensa. Sono ammesse le specificazioni geografiche Frangy, Marestel, Monterminod e Monthoux.

COMITÉ INTERPROFESSIONEL
DES VINS DE SAVOIE
Maison de la Vigne et du Vin, Apremont
Tel. 0479334416



Roussette du Bugey AOC

La denominazione comprende i vini bianchi realizzati con uve Altesse e prodotti in un'area del dipartimento dell'Ain. Può essere completata dalle specificazioni geografiche Montagnieu e Virieu-Le-Grand. Si tratta di vini generalmente secchi, che si caratterizzano per un attacco in bocca vivo e fresco, che rivela un bouquet aromatico principalmente dominato da note di fiori bianchi.

SYNDICATS DES VINS DU BUGEY
6, Bd du 113ème RI, Belley
Tel. 0479422094



Saint Joseph AOC

Vini bianchi e rossi prodotti in alcuni comuni dei dipartimenti dell'Ardèche e della Loira. I rossi, che rappresentano la quasi totalità della produzione, sono fortemente marcati dalle uve Syrah, presenti per almeno il 90%, che apporta il tipico carattere aromatico fine ed elegante, con note fruttate, speziate, di liquirizia e sottobosco. I bianchi, essenzialmente da uve Marsanne, sono vini secchi e aromatici, con accenti di fiori bianchi e un equilibrio sottolineato dalla componente grassa.

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE,
HERMITAGE, SAINT-JOSEPH,
SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15, avenue Marechal Foch
Tournon sur Rhône
Tel. 0475079150



Saint Péray AOC

Vini bianchi, fermi e spumanti, ottenuti da uve Roussanne e Marsanne e prodotti nei comuni di Saint-Péray e Touloud, nel dipartimento dell'Ardèche.

I vini fermi si presentano di colore giallo pallido, con riflessi verdi, hanno espressioni aromatiche fini ed eleganti, con note che richiamano la violetta, l'acacia e il biancospino. In bocca risultano grassi e rotondi, sostenuti da una buona acidità. I vini spumanti hanno spuma fine e persistente e sono caratterizzati da una discreta vinosità.

SYNDICAT AOC DE CROZES-HERMITAGE,
HERMITAGE, SAINT-JOSEPH,
SAINT PERAY, CORNAS
Maison des vins
15, avenue Marechal Foch
Tournon sur Rhône
Tel. 0475079150



Seyssel AOC

Denominazione riservata ai vini bianchi, fermi e spumanti, prodotti nei comuni di Corbonod e Seyssel, nel dipartimento dell'Ain, e Seyssel, nell'Alta Savoia. I vini fermi, realizzati principalmente da uve Altesse, presentano spesso note floreali, completate in bocca da toni di miele e acacia. È ammessa la specificazione di vitigno Molette, per i vini ottenuti esclusivamente dalle omonime uve. Gli spumanti, realizzati da Altesse, Chasselas e Molette, vengono elaborati con seconda fermentazione in bottiglia. Si caratterizzano, all'assaggio, per note aromatiche di frutti cotti e pan di spezie e finale complesso.

SYNDICATS DES VINS DU BUGEY
6, Bd du 113ème RI
Belley
Tel. 0479422094



Tome des Bauges AOC

Il Tome des Bauges è un formaggio a pasta pressata non cotta, prodotto nei dipartimenti della Savoia e dell'Alta Savoia da latte intero e crudo proveniente da vacche di razza Abondance, Tarina e Montbéliarde. La lavorazione avviene da sempre nelle cooperative di produzione del formaggio (fruitières), seguendo le pratiche tradizionali. La crosta è di colore grigio e viene detta "tormentata", perché presenta sporgenze e irregolarità; la pasta ha colore giallo avorio, presenta piccole fessure ed è elastica o leggermente dura.

SYNDICAT DE LA TOME DES BAUGES
Rue Henri Bouvier, Le Chatelard
Tel. 0479521120



Tomme de Savoie IGP

Originario delle vallate della Maurienne e della Tarentaise, dei massicci delle Bauges e del Chablais, il Tomme de Savoie nacque per utilizzare il latte scremato rimanente dopo la produzione del burro. Si tratta di un formaggio a pasta pressata e non cotta, ottenuto con latte crudo e intero di vacche appartenenti alle razze locali Tarine, Abondance e Montbéliarde. Il colore della crosta esterna può variare dal grigio al grigio scuro con presenza di muffe. All'interno la pasta ha un colore bianco o giallognolo con piccole occhiature. Il sapore è rustico e molto aromatico.

SAVOÏCIME, FILIÈRE TOMME DE SAVOIE
52 Avenue des Îles, Anney
Tel. 0450881848



Urfé IGP

Vini fermi, spumanti e da uve souramature, di tipologia bianco, rosso e rosato, prodotti nella parte centrale e nord occidentale del dipartimento della Loira. Oltre a varie specificazioni da vitigno, per i rosati sono ammesse le sottozone geografiche "Trelins" o "Ambierle". Rossi e rosati sono principalmente ottenuti da uve Gamay, Pinot Noir e Syrah e in generale si presentano di colore rubino intenso (o rosa pallido nel caso dei rosati), con profumi fruttati e carattere leggero e fresco. I bianchi, da uve Chardonnay, Pinot Gris, Viognier, Roussanne e Gewurtztraminer, rivelano una dominanza di aromi di frutti bianchi, accompagnata da sfumature fruttate e minerali.

ASSOCIATION VINICOLE ROANNAISE
152 Rue Gruyères, Renaison
Tel. 0688672175



Vin de Savoie AOC

Vini bianchi, rossi e rosati, di tipo fermo, frizzante o spumante (solo bianchi e rosati), prodotti nei dipartimenti Isère, Ain, Savoia e Alta Savoia. Nella denominazione sono ammesse varie specificazioni geografiche e di vitigno, per i vini ottenuti in purezza dalle uve indicate. Rossi e rosati si presentano di colore vivo, con note fruttate e speziate nei primi, più floreali nei secondi. I bianchi hanno carattere fresco ed elegante, con aromi di frutta e fiori. Spumanti e frizzanti hanno freschezza e leggerezza, conferite dalle uve a bacca bianca, cui si aggiungono note fruttate quando elaborati in rosato.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE SAVOIE
Maison de la Vigne et du Vin
Apremont
Tel. 0479334416



Vin des Allobroges IGP

In numerosi comuni dei dipartimenti dell'Ain, della Savoia e dell'Alta Savoia si producono i Vin des Allobroges IGP, indicazione riservata a vini rossi, rosati e bianchi fermi (anche con menzione Nouveau e Primeur), ai vini spumanti bianchi e rosati, ai bianchi passiti e da uve souramature. Tutte le tipologie possono avere specificazioni di vitigno, rossi e rosati hanno in genere un carattere vivace, dagli spiccati aromi fruttati, i bianchi sono armonici, freschi e fruttati, spesso con sentori minerali e floreali anche nella versione spumante; più ricchi, complessi e alcolici quelli da uve souramature, rotondi e di bassa acidità i passiti.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS
DE VINS DES ALPES DU NORD
40, Rue du Terraillet
Saint Baldoph
Tel. 0479338242



Vins de pays de la Drôme IGP

Fanno parte dell'IGP vini fermi o spumanti di qualità, bianchi, rossi e rosati, prodotti nel dipartimento della Drôme. Sono ammesse specificazioni di vitigno e le specificazioni geografiche Comté de Grignan o Coteaux de Montélimar, mentre le menzioni aggiuntive Primeur o Nouveau sono riservate ai soli vini fermi. I vini prodotti nella zona sud del dipartimento sono in genere frutto di assemblaggi mentre nel nord si realizzano vini monovarietali, con uso di uve Gamay o Syrah, per i vini Rossi, e Marsanne, Roussanne e Viognier per i bianchi. Tutte le tipologie si caratterizzano per gli spiccati aromi fruttati, che si accompagnano a freschezza ed equilibrio pronunciati.

FÉDÉRATION DRÔMOISE
DES VINS DE PAYS
Chambre d'Agriculture de la Drôme
2, boulevard Vauban
Valence
Tel. 0475839027



Vinsobres AOC

La denominazione è riservata al vino rosso, elaborato principalmente da uve Grenache, Mourvèdre e/o Syrah, prodotto nel comune di Vinsobres, dipartimento della Drôme. Si caratterizza per una gamma aromatica intensa, con note di frutti freschi nei vini giovani, che evolvono nel tempo verso sfumature di confettura e pepe. In bocca risulta strutturato, ben equilibrato, dai tannini setosi ed eleganti. Possiede una buona attitudine all'invecchiamento.

COMITÉ DES VIGNERONS DE VINSOBRES
Mairie de Vinsobres, Vinsobres
Tel. 0961594814



Volailles de Bresse AOC

La denominazione comprende i volatili appartenenti alla razza tradizionale locale Gauloise o Bresse, di varietà bianca, provenienti da diversi comuni dei dipartimenti dell'Ain, Jura, Saône-et-Loire. La classificazione si articola in sottodenominazioni: il Poulet de Bresse identifica i volatili, maschi o femmine, di almeno 108 giorni; l'indicazione Poularde de Bresse è riservata alle sole femmine di un'età minima di 140 giorni; rientrano nella tipologia Chapon de Bresse i soli maschi castrati di un'età pari ad almeno 224 giorni e la cui commercializzazione avviene esclusivamente nel periodo compreso tra il 1 Novembre e il 31 Gennaio. La razza Gauloise o Bresse presenta carattere fortemente rustico e i tradizionali metodi di allevamento contribuiscono a definire le peculiarità organolettiche della carne, che risulta morbida e particolarmente succulenta, dotata di una notevole sapidità. Il Dinde de Bresse è il tacchino allevato in un'area geografica che comprende i dipartimenti dell'Ain, della Saône-et-Loire e una parte del dipartimento del Giura e si estende su 250 comuni nelle regioni Rodano-Alpi, Borgogna e Franca Contea. I volatili si di-

stinguono per il piumaggio nero, la pelle e la carne rosate, le zampe nere e le caruncole rosse. Il Dinde de Bresse è un animale molto carnoso, con i filetti sviluppati. Le sue carni hanno colore bianco-rosato e si presentano molto compatte.

LE COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DE LA VOLAILLE DE BRESSE
Bois de Chize, Branges
Tel. 0385751007



Volailles de l'Ain IGP

L'IGP identifica volatili ruspanti di diverse specie, quali polli e capponi, faraone e tacchini, di qualità rustica e a crescita lenta. Si tratta di pollame di fattoria a collo nudo, con piume bianche, gialle o nere, provenienti da una zona estesa a tutto il dipartimento dell'Ain e i suoi cantoni limitrofi, nella regione Rodano-Alpi. Le condizioni di allevamento, all'aperto e in ampi spazi erbosi, in cui i volatili trovano parte del loro nutrimento, sono determinanti per la qualità delle carni che risultano bianche, delicate e saporose.

SYNDICAT DES VOLAILLES
FERMIÈRES DE L'AIN
ZA de Presle
91, rue de Presle, Polliat
www.volailles-fermieres-ain.fr
Tel. 0474257703



Volailles de la Drôme IGP

L'IGP comprende volatili di diverse specie: capponi gialli ruspanti, polli gialli a collo nudo, tacchini di fattoria, pollastre ruspanti, polli ruspanti a collo nudo e zampe blu. La stessa denominazione comprende anche la razza polli neri della Drôme, dal piumaggio completamente nero, cresta e bargigli rosso vivo. Pur con le differenze tipiche di ogni specie, in generale le carni si distinguono per la loro compattezza, ad eccezione del tacchino e del cappone, le cui carni sono più morbide e vellutate.

SYNDICAT DES VOLAILLES DE LA DRÔME
Tel. 0475601500



Volailles du Forez IGP

L'Indicazione Volailles du Forez comprende pollame, capponi e tacchini da cortile, provenienti da ceppi rustici o loro incroci, da un'area geografica che comprende il dipartimento della Loira e i territori limitrofi. Le diverse varietà derivano da una razza locale molto antica, si caratterizzano per la crescita lenta e il collo nudo, hanno carni sode e particolarmente raffinate al gusto. Il Tacchino di Natale si distingue invece per la sua carne più tenera e grassa e viene appositamente allevato per la preparazioni di piatti tipici delle feste.



Volailles du Languedoc IGP

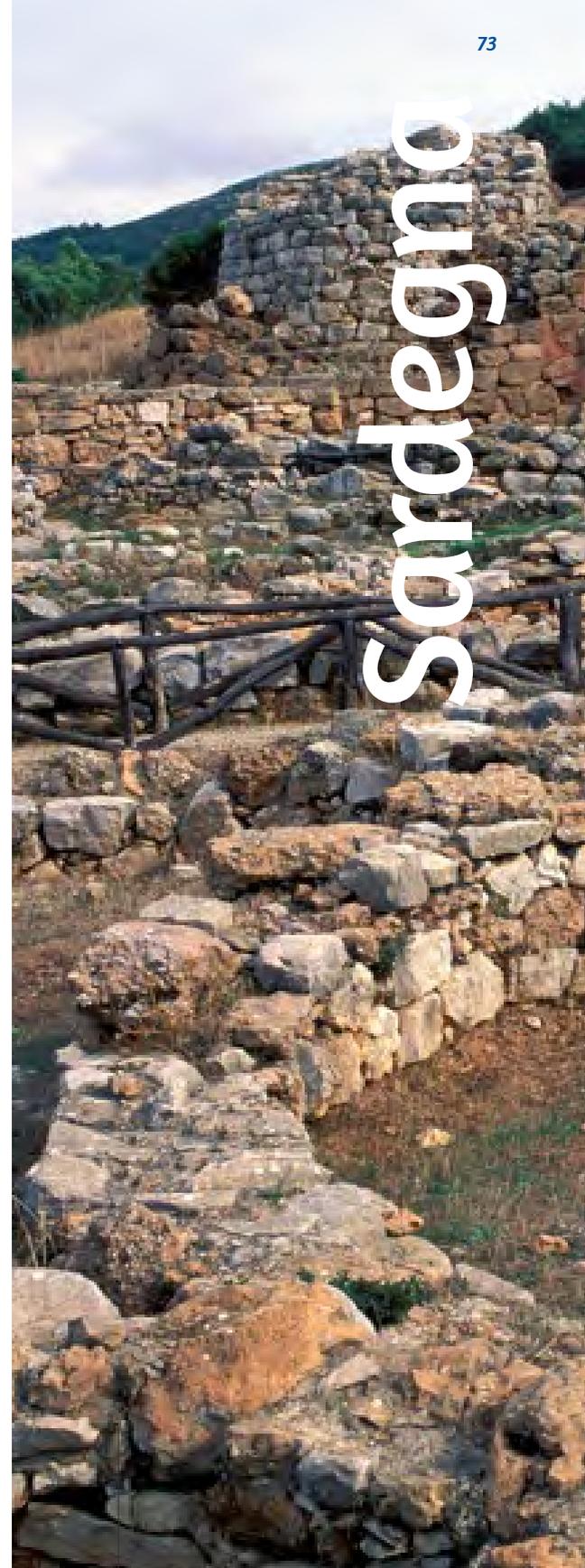
Pollame ruspante di fattoria, appartenente alla razza Fauorellos, considerata dagli esperti tra le migliori al mondo per la sua carne dal sapore straordinario. La zona di produzione è limitata a cinque dipartimenti della regione Linguadoca-Russigione e al dipartimento dell'Ardeche nel Rodano-Alpi. I Volailles du Languedoc IGP sono riconoscibili per il piumaggio bianco salmonato, le lunghe cosce e il petto largo. Le carni, fini ma compatte, sono molto apprezzate per il loro sapore delicato.

ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION
DES VOLAILLES FERMILIÈRES
DE L'ARDECHE



Seconda isola più estesa del Mediterraneo, la Sardegna è stata, fin dall'antichità, al centro di rapporti commerciali, punto di approdo di quanti navigavano da una sponda all'altra del mare nostrum. Immersa in un ambiente incontaminato (a Piscinas, nel Medio Campidano, si trovano alcune delle più alte dune vive d'Europa), la regione ospita le vestigia millenarie della civiltà nuragica. È separata dalle coste della penisola italiana dal mar Tirreno, dalla Corsica dalle Bocche di Bonifacio, mentre il Canale di Sardegna la divide dalle coste tunisine dell'Africa.

Sardegna





Agnello di Sardegna IGP

Si tratta di pecore di piccole dimensioni, principalmente di razza Sarda, nate e allevate allo stato brado nell'intera regione. L'agnello di Sardegna è classificato in tre tipologie: da latte, leggero e da taglio, che si differenziano sulla base dell'alimentazione e del peso dell'animale. Le carni sono particolarmente tenere e gustose, dotate del caratteristico odore ovino ben pronunciato. In cucina trova la sua migliore espressione nella tipica ricetta sarda con mirto e rosmarino.

CONSORZIO PER LA TUTELA AGNELLO DI SARDEGNA I.G.P.
Via Ragazzi del 99 n° 1, Nuoro (NU)
Tel. 0784 200245



Alghero DOC

La DOC Alghero, seguita o no dalla specificazione Bianco (anche frizzante, spumante e passito), Rosso (anche novello, liquoroso e spumante), Rosato (anche frizzante), è prodotta in vari comuni della provincia di Sassari. La denominazione può essere accompagnata dalle specificazioni di vitigno: Torbato, Sauvignon, Chardonnay, Sangiovese, Cagnulari, Vermentino, Cabernet sauvignon, franc o Carmenère.

CONSORZIO DI TUTELA VINI DI ALGHERO E DI SORSO-SENNORI DOC
c/o Tenute Sella & Mosca S.p.A.
Loc. I Piani, Alghero (SS)
Tel. 079 997700



Arborea DOC

La Denominazione include tipologie di vino Bianco, Rosso e Rosato, prodotte in numerosi comuni della provincia di Oristano. La specificazione di vitigno consente per i bianchi l'uso della dicitura Trebbiano, qualora si utilizzino uve Trebbiano romagnolo e/o toscano per un minimo di 85%. Le tipologie Rosso e Rosato possono avere la specificazione Sangiovese, se la percentuale di tale vitigno è almeno di 85% sul totale.

CONSORZIO DI TUTELA VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Barbagia IGT

L'area di produzione dei vini Barbagia IGT si estende a numerosi comuni appartenenti alla provincia di Nuoro. Tale classificazione identifica tipologie di vino Bianco, Rosso (anche Novello) e Rosato, accompagnate da differenti specificazioni di vitigno. I Barbagia IGT, con menzione del vitigno dominante nell'uvaaggio, devono possedere le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno, oltre a quelle dei vini del corrispondente colore. Le varie tipologie possono essere vinificate anche in versione Frizzante.



Cagliari DOC

La DOC comprende le tipologie di vino Malvasia (anche Spumante e Riserva), Monica (anche Riserva), Vermentino (anche Superiore) e Moscato, prodotti in un'area estesa a numerosi comuni delle province di Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano e Oristano. Per quanto riguarda gli uvaaggi, il vitigno specificato nelle suddette tipologie deve essere utilizzato nella percentuale minima di 85%.

CONSORZIO DI TUTELA VINI DI CAGLIARI DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72, Tel. 070 560224



Campidano di Terralba o Terralba DOC

Tipologia di vino Rosso prodotta all'interno di un'area delimitata nelle province di Oristano e Medio Campidano. La specificazione di vitigno consentita è Bovale (anche Riserva e Superiore) qualora vengano utilizzate uve Bovale (Bovaleddu) o Bovale grande (Bovale di Spagna) per un minimo di 85%. La menzione Superiore richiede che i vini vengano immessi in commercio solo a partire dal 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve, mentre la menzione Riserva richiede un invecchiamento obbligatorio di almeno due anni.

CONSORZIO DI TUTELA VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Cannonau di Sardegna DOC

Con una produzione compresa nell'intero territorio della regione Sardegna, questa DOC comprende tipologie di vino Rosato, Rosso, Passito, Liquoroso e Classico (solo per le province di Nuoro e Ogliastra), oltre a numerose specificazioni di sottozona geografiche. I vini devono essere composti da uve Cannonau per almeno l'85% sul totale. I vini della tipologia Rosso possono presentare la menzione Riserva, qualora sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni (di cui minimo 6 mesi in botti di legno).

CONSORZIO DI TUTELA DEL CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Via Papandrea n. 8, Nuoro
Tel. 0784 242500



Carciofo Spinoso di Sardegna DOP

E' l'ortaggio della specie *Cynara scolymus*, nell'ecotipo locale Spinoso Sardo. La presenza del carciofo in Sardegna è documentabile fin dal tempo dei Fenici e nel tempo è diventata una delle produzioni agricole più importanti della regione. Lo Spinoso si caratterizza per un capolino conico di colore verde con sfumature violetto-brunastre, spine di colore giallo e gambo poco fibroso e tenero. Il profumo è intenso e floreale, la consistenza carnosa, tenera e croccante. Al gusto risulta poco astringente, grazie al caratteristico equilibrio tra note amare e dolci.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA DOP "CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA"
Via Felice Serra n. 100, Villasor (CA)
Tel. 070-9648029



Carignano del Sulcis DOC

La Denominazione è riservata alle tipologie di vino Rosso (anche Superiore e Riserva), Rosato, Passito e Novello prodotte da uva Carignano per almeno l'85%, in una zona circoscritta a diversi comuni delle province di Cagliari e Carbonia-Iglesias. La tipologia Rosso prevede un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 40 giorni. La vinificazione della tipologia Passito richiede un invecchiamento che deve avvenire in recipienti di capacità non superiore a 10 ettolitri, per almeno 6 mesi, di cui 3 mesi obbligatori in bottiglia.

CONSORZIO DI TUTELA VINO CARIGNANO DEL SULCIS DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Colli del Limbara IGT

L'IGT Colli del Limbara comprende tipologie di vino Bianco, Rosso (anche Novello), Rosato, prodotti anche nella versione Frizzante, seguite in etichetta da eventuali specificazioni di vitigno. L'area di produzione è circoscritta al territorio di alcuni comuni in provincia di Sassari. I vini con la specificazione di vitigno (limitatamente a quelli definiti dal disciplinare), oltre alle caratteristiche tipiche del corrispondente colore, devono presentare anche le peculiarità organolettiche proprie del vitigno indicato.



Fiore Sardo DOP

Produzione antecedente la conquista romana della Sardegna, il suo nome deriverebbe dal fiore impresso sulle pischeddas, recipienti di castagno usati storicamente per la messa in forma. Si tratta di un formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte ovino intero di pecore sarde allevate al pascolo. Il sapore è ampio e ricco, con sentori di frutta secca ed erbe aromatiche, dalle note piccanti che si fanno più intense con l'aumentare della stagionatura, che varia tra i 6 e i 12 mesi.

CONSORZIO PER LA TUTELA
FIORE SARDO DOP

Via Margherita n. 21, Gavoi (NU)
Tel. 0784-529043



Girò di Cagliari DOC

DOC che individua le sole tipologie di vino Rosso e Liquoroso ottenute da uva Girò per il 100% e prodotte nelle province di Cagliari, Carbonia Iglesias, Medio Campidano e Oristano. Il Girò di Cagliari DOC Rosso ha colore rosso rubino, intensi profumi di piccoli frutti rossi e un buon equilibrio gustativo. Può avere la menzione Riserva dopo un invecchiamento di almeno due anni (di cui uno in botti di rovere o castagno). La tipologia Liquoroso ha colore rosso tendente all'arancione, profumi di frutta sciropata, confettura e piccola pasticceria secca; al palato risulta dolce e fruttato con un definito retrogusto minerale. Per la sua produzione è consentita l'aggiunta di alcol di origine viticola al mosto o al vino base.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI CAGLIARI DOC

Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Isola dei Nuraghi IGT

Indicazione che comprende le seguenti tipologie di vino: Bianco, Rosso e Rosato, nelle versioni Spumante e Frizzante, Novello (esclusivamente per i rossi), Passito e da Uve Stramature (per i bianchi e i rossi). L'Indicazione prevede anche numerose specificazioni da vitigno dominante. L'area di produzione di tali vini si estende all'intero territorio della regione Sardegna.



Malvasia di Bosa DOC

La Malvasia di Bosa DOC, prodotta anche in versione Riserva, Spumante e Passito, è un vino bianco prodotto a Bosa e in altri comuni della provincia di Oristano. Per la sua vinificazione, è previsto l'utilizzo di uva Malvasia di Sardegna per un minimo del 95%. Può presentare la menzione Riserva, se sottoposta a un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui uno in botti di legno. Per la tipologia Passito è consentito un appassimento delle uve e anche la parziale disidratazione, con ventilazione forzata o in appositi locali termo-condizionati. La denominazione Malvasia di Bosa DOC può essere seguita dalla menzione "Vigna" con relativo toponimo.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC

Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Mandrolisai DOC

DOC che comprende le tipologie di vino Rosso e Rosato prodotte in un'area limitata al comune di Samugheo, in provincia di Oristano, e a diversi comuni in provincia di Nuoro. L'uvaaggio consentito prevede l'uso di uve Bovale Sardo, minimo al 35%, Cannonau, con una percentuale tra 20 e 35%, Monica, sempre tra 20-35%. La tipologia Rosso si caratterizza per il colore rubino, tendente all'arancio, profumi di frutti rossi e sapori intensamente fruttati con retrogusto di mandorla. Dopo un invecchiamento di almeno due anni (di cui uno in botti di legno) può avere la menzione Superiore. La tipologia Rosato ha colore rosato, profumi vinosi e fruttati, gusto sapido e asciutto, con finale amarognolo.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC

Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice, 72
Tel. 070 560224



Marmilla IGT

L'IGT Marmilla si riferisce a tipologie di vino Bianco, Rosso e Rosato, oltre all'eventuale specificazione del vitigno. L'area di produzione si estende a diversi comuni delle province di Oristano e Medio Campidano. I vini che presentano la menzione di uno dei vitigni autorizzati devono possedere, oltre alle caratteristiche tipiche del colore, le peculiarità organolettiche proprie del vitigno. Tali vini possono essere prodotti anche nella versione Frizzante o Novello, qualora provengano da vitigni a bacca rossa.



Monica di Sardegna DOC

La Denominazione classifica una tipologia di vino Rosso, che può essere prodotto anche nella versione Superiore (con un maggiore invecchiamento) e Frizzante. L'area di produzione si estende all'intero territorio della regione Sardegna e l'uvaaggio prevede l'uso di uve Monica all'85% minimo. È un vino dal colore rosso brillante con riflessi violacei, profumi intensi di confettura di frutti rossi, uniti ad una nota vegetale che conferisce all'insieme una caratteristica freschezza. Al gusto è sapido e asciutto, con una leggera acidità.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC

Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Moscato di Sardegna DOC

DOC riferita alle tipologie di vino Bianco, Spumante, Passito e Uve Stramature, che comprende anche diverse sotto denominazioni geografiche tradizionali. L'area di produzione è estesa all'intero territorio della regione Sardegna e prevede l'utilizzo del Moscato Bianco, con l'aggiunta di uve a bacca bianca, coltivate nella zona interessata, per un massimo del 10%. Nel caso dello Spumante tali uve devono provenire da vitigni aromatici a bacca bianca.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori DOC

La Denominazione è riservata alle tipologie di vino Bianco, Spumante, Passito e Liquoroso realizzati in un territorio circoscritto ai comuni di Sorso e Sennori, in provincia di Sassari. Il vitigno utilizzato per la produzione di tali vini è il Moscato Bianco, in purezza o con aggiunta di uve a bacca bianca, raccolte nell'area interessata, fino a un massimo del 10%; per la tipologia Spumante detta percentuale deve essere ottenuta esclusivamente da vitigni aromatici a bacca bianca.

CONSORZIO DI TUTELA VINI DI ALGHERO
E DI SORSO-SENNORI DOC
c/o Tenute Sella & Mosca S.p.A. Loc. I
Piani, Alghero (SS)
Tel. 079 997700



Nasco di Cagliari DOC

La DOC Nasco di Cagliari comprende tipologie di vino Bianco e Liquoroso ottenute da uve Nasco e prodotte in diversi comuni delle province di Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano e Oristano. La tipologia Liquoroso può presentare la menzione Riserva, qualora sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni (di cui uno in botti di rovere o castagno). Nella preparazione di tale vino è consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie e anche l'aggiunta di alcol di origine viticola al mosto o al vino base.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI CAGLIARI DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Nuragus di Cagliari DOC

Denominazione riservata alla sola tipologia di vino Bianco, anche Frizzante, prodotta da uve del vitigno Nuragus, per un minimo di 85%. La zona di produzione si estende a suariati comuni appartenenti alle province di Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano e Oristano. Il vino presenta colore giallo paglierino più o meno intenso: i profumi richiamano la mela verde e il biancospino, oltre a delicate note agrumate. In bocca si rivela morbido, piacevolmente fresco e ripropone le note fruttate del naso esaltate dall'acidità

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Nurra IGT

Nel territorio dei comuni di Alghero, Ittiri, Olmedo, Ossi, Porto Torres, Sassari, Stintino, Tissi, Uri e Usini, in provincia di Sassari, si produce l'IGT Nurra, riservata a vino Bianco, Rosso (anche Novello) e Rosato, vinificati anche in versione Frizzante. I vini che presentano la specificazione del vitigno predominante hanno, oltre alle caratteristiche tipiche del corrispondente colore, le peculiarità organolettiche del vitigno utilizzato.



Ogliastro IGT

L'IGT Ogliastro, prodotta in numerosi comuni delle province di Nuoro, Cagliari e Ogliastro, è riservata alle tipologie di vino Bianco, Rosato e Rosso, con eventuali specificazioni del vitigno predominante, se presente in quantità pari o superiore all'85%. Tali vini possono essere prodotti anche nella tipologia Novello, per i vini ottenuti da uve a bacca rossa, e Frizzante.



Olio Extravergine di oliva Sardegna DOP

L'olivo costituisce una delle coltivazioni più antiche in Sardegna, essendo stato introdotto sull'isola fra VIII e VII secolo a.C., probabilmente da popolazioni di origine minoica. L'extravergine Sardegna DOP è ottenuto principalmente dalle cultivar Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro e Semidana. Il colore dell'olio varia dal verde al giallo, il profumo è vegetale e fruttato e il sapore piacevolmente amarognolo e piccante, con tipico retrogusto di carciofo.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
"SARDEGNA D.O.P."
c/o Presidenza della Facoltà di Agraria
V.le Italia n. 39, Sinnai (CA)
Tel. 070-789066



Parteolla IGT

Delimitata alla provincia di Cagliari, nei comuni di Dolianova, Donori, Monastir, Serdiana, Soleminis e Ussana, l'IGT Parteolla include vini di tipo Bianco, Rosso e Rosato, oltre a eventuali specificazioni da vitigno (la classificazione di quelli idonei è definita da disciplinare). Tali vini possono essere prodotti nella versione Frizzante o anche Novello, nel caso dei vini rossi.



Pecorino Romano DOP

Le origini della produzione di questo formaggio a pasta dura e cotta risalgono all'Impero Romano (dal 227 a.C. si diffuse anche in Sardegna). Prodotto con latte ovino intero di pecore di razza sarda, allevate allo stato brado e alimentate su pascoli naturali, l'area di produzione comprende il Lazio, la Sardegna e la provincia di Grosseto, in Toscana. Il sapore è aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola, stagionato cinque mesi; invece è piccante e intenso nel formaggio da grattugia, stagionato almeno otto mesi.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO
Corso Umberto I° n. 226, Macomer (NU)
Tel. 0785 70537



Pecorino Sardo DOP

Formaggio di antica tradizione, a pasta semicotta, prodotto con latte ovino intero di pecore di razza Sarda. Si distingue in due tipologie: Dolce (stagionato fino a 60 giorni) e Maturo (stagionato oltre 120 giorni). Il tipo Dolce ha crosta sottile e paglierina, pasta elastica di colore chiaro e sapore delicato. Il tipo Maturo, invece, è definito da crosta liscia e bruna e da una pasta che, con l'avanzare della stagionatura, assume una struttura più consistente e note gradevolmente piccanti.

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO SARDO
Via Sant'Alenixedda n. 2, Cagliari
Tel. 070 372885



Planargia IGT

L'IGT Planargia si riferisce a tipologie di vino Bianco, Rosso e Rosato e comprende anche diverse specificazioni da vitigno dominante (con percentuale minima dell'85%). L'area di produzione è delimitata ad alcuni comuni in provincia di Nuoro e Oristano. Tali vini possono essere prodotti nella versione Novello (solo per vini da uve a bacca rossa) e Frizzante.



Provincia di Nuoro IGT

Riservata a vino Bianco, Rosso e Rosato, prodotto nell'intero territorio amministrativo della provincia di Nuoro, questa IGT può presentare diverse specificazioni di vitigno, sempre con uve idonee stabilite da disciplinare. Tali vini possono essere prodotti nella versione Frizzante o anche Novello, solo nel caso dei rossi.



Romangia IGT

L'IGT Romangia include tipologie di vino Bianco, Rosso e Rosato, presenti nelle versioni Frizzante, Novello (solo per i rossi) e, nei vini bianchi, Passito e Uve Stramature. La zona di produzione è delimitata ai comuni di Castelsardo, Osilo, Sennori, Sorso e Valledoria in provincia di Sassari. I vini dell'IGT possono presentare anche la specificazione del vitigno utilizzato in predominanza, con una percentuale minima dell'85% sul totale delle uve.



Sardegna Semidano DOC

La Denominazione comprende le tipologie di vino Bianco, Spumante e Passito, oltre a numerose specificazioni geografiche, prodotte nell'intera regione Sardegna. L'uovaggio consentito prevede l'uso di uve Semidano per un minimo di 85%. La tipologia Bianco ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumi fruttati e floreali con note erbacee, buona struttura e acidità. La tipologia Spumante presenta perlage fine e persistente, delicati profumi floreali, gusto sapido e fresco, mentre il Passito ha colore giallo oro intenso con profumi di frutta matura e lieviti e un sapore dolce e pieno con finale persistente.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070-560224



Sibiola IGT

In una zona di produzione compresa esclusivamente nel territorio comunale di Soleminis e Seridana, in provincia di Cagliari, l'IGT Sibiola è riservata alle tipologie Bianco, Rosso e Rosato, con eventuali specificazioni da vitigno. I vini possono essere anche in versione Frizzante o Novello (quest'ultimo nel caso di uve a bacca rossa). Composti da uno o più vitigni, idonei alla coltivazione nell'area delimitata da disciplinare, i vini con specificazione da vitigno presentano le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno indicato.



Tharros IGT

Vini di tipo Bianco, Rosso e Rosato prodotti in un'area delimitata della provincia di Oristano. L'IGT Tharros, come le altre indicazioni sarde, può presentare in etichetta la specificazione del vitigno utilizzato in prevalenza (sempre con un minimo di 85% sul totale). I vini classificati in questa IGT possono essere prodotti anche nella versione Frizzante e Novello, quest'ultimo esclusivamente per i rossi.



Trexenta IGT

L'Indicazione Geografica Tipica Trexenta comprende tipologie di vino Bianco, Rosso e Rosato (seguite da eventuali specificazioni del vitigno dominante), prodotte nell'area di numerosi comuni della provincia di Cagliari. I vini Trexenta devono essere composti da uno o più vitigni autorizzati all'interno dell'area rilevata dal disciplinare. Le tipologie possono essere prodotte anche nella versione Frizzante e Novello, quest'ultimo esclusivamente da vitigni a bacca rossa.



Valle del Tirso IGT

L'area di produzione del Valle del Tirso è circoscritta a diversi comuni della provincia di Oristano. L'Indicazione include le tipologie Bianco, Rosso e Rosato - oltre a eventuali specificazioni da vitigno - anche nelle versioni Novello, limitatamente ai rossi, e Frizzante. I vini devono essere ottenuti da uve provenienti da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, elencati nel disciplinare, nell'area prevista dall'IGT.



Valli di Porto Pino IGT

L'Indicazione Valli di Porto Pino è riservata a vini di tipo Bianco, Rosso e Rosato, prodotti in un'area definita nella provincia di Cagliari. L'IGT, presente anche nelle versioni Novello (solo per i rossi) e Frizzante, comprende eventuali specificazioni di vitigno e, laddove essa sia presente, i vini, oltre alle caratteristiche specificate per le tipologie di colore, devono presentare anche i requisiti organolettici propri del vitigno interessato.



Vermentino di Gallura DOCG

La denominazione è riservata a vino di tipo Bianco, anche nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante, Passito e Vendemmia Tardiva, ottenute da uve Vermentino minimo al 95%, coltivate in Gallura, in un'area delimitata nelle province di Olbia-Tempio e Sassari. La colorazione varia dal giallo paglierino con riflessi verdognoli delle tipologie Bianco e Vendemmia Tardiva al giallo paglierino dello Spumante, fino al giallo dorato per il Passito. Profumi e aromi sono fruttati e diventano più intensi ed evoluti a seconda delle tipologie e del grado di maturazione delle uve.

CONSORZIO DI TUTELA
DEL VERMENTINO DI GALLURA DOCG
Via S. Paolo n. 2, Monti (OT)
Tel. 3311468581



Vermentino di Sardegna DOC

Rientrano in tale denominazione le tipologie Bianco (anche Frizzante e Spumante) ottenute da un uvaaggio che prevede l'utilizzo del vitigno Vermentino per almeno l'85%. L'area di produzione comprende l'intero territorio della regione Sardegna. La tipologia Bianco presenta colore giallo paglierino e si caratterizza all'olfatto per le intense note floreali e i sentori di mela ed erba appena tagliata e al gusto per il tipico sapore fruttato e retrogusto amarognolo. Il vino Spumante ha colore giallo paglierino e spuma fine ed intensa, profumi di macchia mediterranea e di frutta a polpa bianca. Al palato varia da brut nature a demisec, con gusto sapido e fresco.

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari,
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Vernaccia di Oristano DOC

La classificazione comprende le tipologie di vino Bianco, anche Superiore, Riserva e Liquoroso, prodotti esclusivamente con uva Vernaccia di Oristano. La zona di produzione è circoscritta a diversi comuni della provincia di Oristano. La tipologia Bianco ha colore giallo ambrato, profumi di albicocche secche, prugne, nocciole tostate e miele, al gusto è corposo e avvolgente con buona alcolicità e freschezza. Può avere la menzione Superiore dopo un invecchiamento di almeno 3 anni e Riserva dopo 4 anni. La tipologia Liquoroso ha colore giallo dorato con sfumature ambrate, profumi intensi di frutta appassita e miele, in bocca è corposo e strutturato.

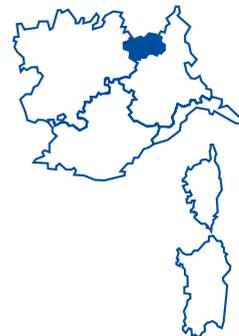
CONSORZIO DI TUTELA
VINI DI SARDEGNA DOC
Camera di Commercio di Cagliari
Largo Carlo Felice n. 72
Tel. 070 560224



Zafferano di Sardegna DOP

Pianta erbacea, della famiglia Iridaceae, caratterizzata da stimmi di colore rosso scarlatto che vengono essiccati. La denominazione è limitata esclusivamente alle coltivazioni situate nei comuni di Turri, Villanovafranca e S. Gavino Monreale, nella provincia del Medio Campidano. Le caratteristiche di questi terreni, unite a tradizionali tecniche di coltivazione e lavorazione, consentono di ottenere un prodotto con potere colorante e proprietà aromatizzanti uniche. Lo Zafferano di Sardegna D.O.P., ai fini della commercializzazione, deve essere classificato nella categoria "zafferano in stimmi o fili".

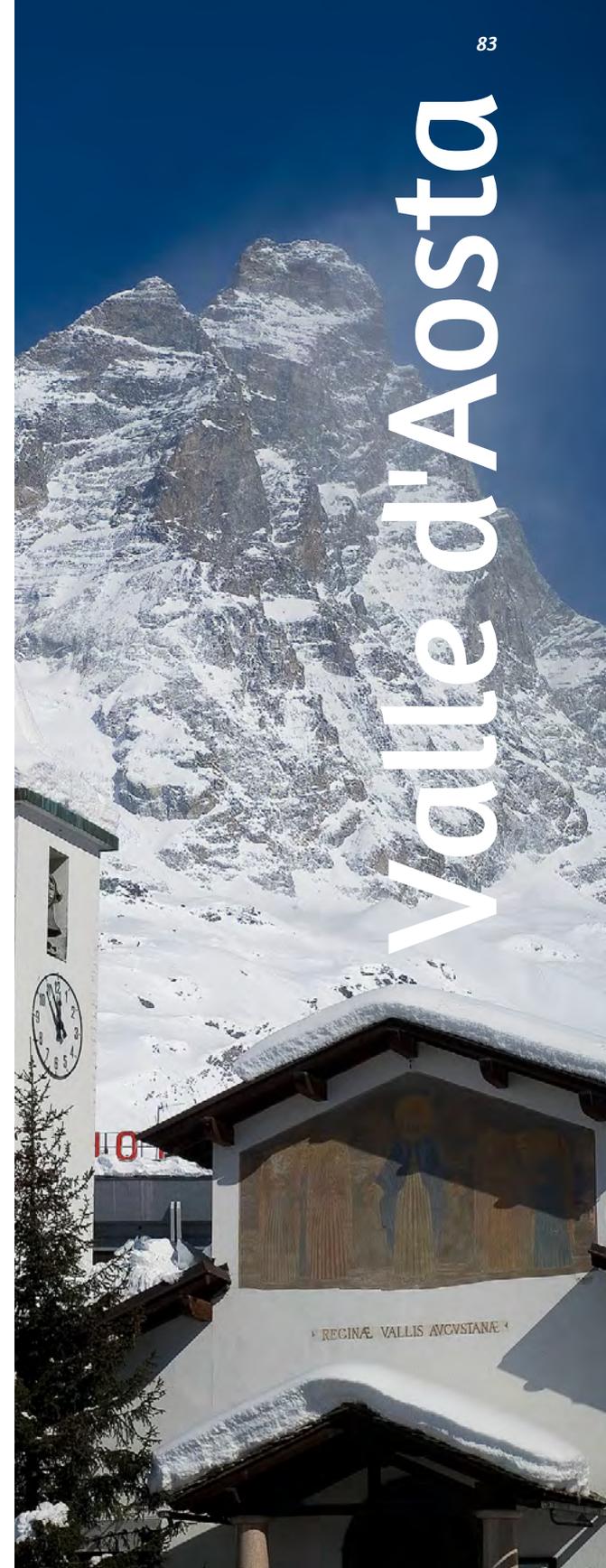
CONSORZIO PER LA TUTELA DELLO
ZAFFERANO DI SARDEGNA D.O.P.
c/o Comune, Via Trento n. 2
San Gavino Monreale (VS)
Tel. 070 937491



La regione più piccola d'Italia è situata nel cuore delle Alpi, circondata dai quattro giganti d'Europa: Monte Bianco, Cervino, Monte Rosa e Gran Paradiso. Confinante con la Svizzera e con la Francia, la Regione Autonoma Valle d'Aosta è un vero paradiso per gli amanti della montagna, sia in inverno grazie alle sue rinomate stazioni sciistiche, sia in estate per il trekking e le numerose attività all'aperto. La Valle, ricchissima di cultura, monumenti romani e castelli medievali, è il luogo ideale anche per chi ama rilassarsi di fronte a paesaggi mozzafiato.



Valle d'Aosta



Fontina DOP



La Fontina DOP è un formaggio a pasta semicotta, ottenuto artigianalmente e affinato in alta montagna, seguendo una tecnica secolare, con latte vaccino crudo e intero appena munto proveniente da un'unica mungitura di vacche di razza Valdostana che pascolano negli alpeggi della loro zona di origine. Formaggio simbolo della Valle d'Aosta, la Fontina DOP ha una crosta compatta, sottile, di colore marrone più o meno intenso, in funzione della stagionatura, che avviene per circa tre mesi in grotte naturali a temperatura e umidità controllate. La pasta è morbida ed elastica, fondente in bocca. Il sapore è dolce e delicato. E' uno degli ingredienti della tradizionale Fonduta Valdostana.

CONSORZIO PRODUTTORI
E TUTELA DELLA DOP FONTINA
Regione Borgnalle, 10
Aosta (AO)
www.consorzioproduttorifontina.it
Tel. 0165 44091

Valle d'Aosta DOC



La DOC vinicola regionale comprende una zona di produzione estesa alla valle della Dora Baltea, per oltre 80 chilometri, lungo valli caratterizzate da microclimi particolarmente favorevoli. Rientrano all'interno di questa denominazione generale, una vasta gamma di vini bianchi, rossi e rosati, con caratteristiche organolettiche molto diverse tra loro, legate alle peculiarità dei diversi vitigni utilizzati, alle varie tecniche di vinificazione e alle specificità pedoclimatiche dei territori. Sono previste le seguenti specificazioni di vitigno: Müller Thurgau, Gamay, Pinot nero, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Mayolet, Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit rouge, Prématta, Moscato bianco, Gewürztraminer, Gamaret e Vuillermin, per i vini ottenuti dalle corrispondenti uve, singolarmente, almeno in una percentuale dell'85%. Il disciplinare prevede anche specificazioni geografiche: Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave (anche Chambave Moscato), Nus (anche Nus Malvoisie), Torrette, Enfer d'Arvier, Blanc de Morgex et de La Salle. La denominazione può essere seguita dalle indicazioni di colore bianco o blanc, rosso o rouge, rosato o rosé, o dalle tipologie di vinificazione novello o nouveau, passito o flétri, vendemmia tardiva o vendange tardive. Il Valle d'Aosta DOC Blanc de Morgex et de la Salle può essere vinificato anche in versione spumante o mousseux. Si parla sovente di viticoltura eroica: la maggior parte dei vigneti valdostani sono letteralmente aggrappati ai pendii, sovrastati da roccia ed a Morgex, località situata a 1200 metri di altitudine, ai piedi del monte Bianco, si trovano i vigneti più alti d'Europa dove viene prodotto in condizioni estreme il Vino del ghiaccio.

VIVAL – ASSOCIAZIONE VITICOLTORI
VALLE D'AOSTA
Regione La Rochere 1/a
Aosta
vvaldotains@gmail.com
Tel. 335 6613179

Valle d'Aosta Fromadzo DOP



Le origini di questo formaggio risalgono al XV secolo. Si tratta di un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte di vacca, nelle due tipologie magro e semigrasso. La crosta ha un colore paglierino, tendente al grigio con il protrarsi della stagionatura, che va da un minimo di 60 giorni ad un massimo di 8 - 10 mesi. La pasta ha una struttura compatta e un sapore caratteristico, dolce per il formaggio fresco, più pronunciato e leggermente salato, con una nota piccante, per le forme stagionate. Durante la lavorazione possono essere aggiunti aromi, quali bacche di ginepro, semi di cumino e di finocchio selvatico.

CONSORZIO PRODUTTORI FROMADZO
www.valledaostafromadzo.it

Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP



Prosciutto crudo di alta quota, ottenuto dalla lavorazione delle migliori cosce fresche di suino italiano, prodotto nel territorio del comune di Saint-Rhemy-en-Bosses, a 1600 metri sul livello del mare. La forma è semipressata e mantiene il piedino, le cosce vengono salate a secco e insaporite con aromi, spezie ed erbe di montagna, la stagionatura, a contatto con fieno locale, va dai 12 ai 30 mesi. Al taglio la fetta si presenta di colore rosso scuro vinoso, con lardo sodo e brillante. Il gusto è delicato, leggermente salato e presenta un retrogusto aromatico accompagnato da leggeri sentori di selvatico.

COMITATO PER LA PROMOZIONE E
VALORIZZAZIONE DEL VALLÉE D'AOSTE
JAMBON DE BOSSES DOP
Hameau de Saint-Leonard, 10
Saint Rhemy en Bosses (AO)
Tel. 0165 780842
www.jambondebosses.it

Valle d'Aosta Lardo d'Arnad DOP



Il Lardo d'Arnad è un salume ottenuto dalla spalla e dal dorso di suini di almeno nove mesi di età, provenienti da allevamenti di cinque regioni del nord Italia e alimentati senza uso di mangimi integrati per lasciar spazio ad alimenti quali castagne e ortaggi. La trasformazione della materia prima e la stagionatura avvengono nel comune valdostano di Arnad, con l'impiego di erbe aromatiche locali e all'interno di recipienti in legno di castagno, rovere o larice, denominati "doil". Produzione antica, risalente al XVI secolo, è usato da sempre come ingrediente nella preparazione di piatti tipici locali. Al taglio, la fetta risulta di colore bianco, con cotenna su un lato e cuore rosato chiaro. La consistenza è compatta, ma fondente. Al palato, il sapore richiama le erbe usate nella miscela per la salamoia.

ASSOCIAZIONE LO DOIL
Fraz. Closé 1
Arnad (AO)
Tel: 0125 966351
www.festalardo.it