

Colli di Conegliano

DOCG

Approvato DOCG con
DM 14.09.2011.

Zona di produzione:
provincia di Treviso.



Tipologie e composizione ampelografica:

Bianco:

Manzoni bianco (I. M. 6.0.13): min. 30%;

Pinot Bianco e/o Chardonnay: min. 30%

Sauvignon e/o Riesling renano max 10%

Rosso (anche Riserva):

Cabernet Sauvignon min. 10%

Cabernet Franc min. 10%

Marzemino min. 10%

Merlot min 10% max 40%

Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco P.R. max 20%

Refrontolo:

Marzemino min. 95%

Torchiato di Fregona:

Glera min. 30%

Verdiso min. 20%

Boschera min. 25

altre uve autorizzate max 15%.

[Clicca qui per il disciplinare completo](#)



FISAR
ROMA E CASTELLI ROMANI