

Prodotti tipici sardi con marchi DOP, IGP, PAT, Presidio Slow Food

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Acquavite filu e ferru, file e ferru PAT:
Bevanda di genziana sarda PAT
Liquore di cardo selvatico - likori de gureu PAT
Mirto di Sardegna tradizionale PAT
saba de figu morisca PAT
Villacidro murgia bianco PAT
Villacidro murgia PAT

Carni, frattaglie fresche e loro preparazione

Agnello di Sardegna IGP
Capretto da latte sardo - crabittu PAT
Carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo-bruna PAT
Carne di razza sardo-modicana PAT e Presidi Slow Food
Cocci de fracca PAT
Cordula PAT
Porchetto da latte, porcheddeddu PAT
presuttu e brebei PAT
Salsiccia sarda, sartizza PAT
sangueddâ e porcu, sambene durche, sambene salidu PAT

Condimenti

Zafferano di Sardegna DOP
Zafferano sardo, zanfaranu, thaffaranu, thamfaranu, toffaranu PAT

Formaggi

Bonassai PAT
Casizolu di pecora PAT, Presidio Slow food
Casizolu, Tittighedda PAT Presidio Slow food
Casu axedu frua merca casu e fitta, latti callau PAT
Casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, hasu muhidu, formaggio marcio PAT
Casu friscu PAT
Casu in filixi PAT
Dolcesardo arborea PAT
Fiore Sardo DOP
Formaggio axridda PAT
Formaggio di colostro ovino PAT
fresa de attunzu PAT
Greviera di Ozieri PAT
Pecorino di Nule PAT
Pecorino di Osilo PAT, Presidio Slow food

Pecorino Romano di Sardegna DOP
Pecorino Sardo DOP
Provoletta di latte vaccino sardo PAT
Semicotto di capra PAT

Grassi vegetali e di origine animale: olio e burro

Olio extravergine d'olivo Sardegna DOP
Olio di lentischio, olu de stincini PAT

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Arancio di Muravera PAT
Arreiga e sestu PAT
Capperi e capperoni di Selargius PAT, Presidio Slow food
Carciofo Spinoso di Sardegna DOP
Ciliegia furistera PAT
Ciliegio carruffale PAT
Fagiolo bianco di Terraseo PAT, Presidio Slow food
Fagiolo tianese PAT
Fassobeddu corantinu PAT
Grano duro sardo variet  Senatore Cappelli PAT
gureu aresti cunfittau, cardu freu PAT
ip ramu PAT
Mandorle Arrubia PAT
Mandorle Olla PAT
Mandorle schina de porcu PAT
Mela appiccadorza, mela baccalarisca, mela baccalarisca, mela e ferru PAT
Melo melappia PAT
Melo miali PAT
Melo noi unci PAT
Melo trempa orrubia PAT
melone de jerru (melone d'inverno) PAT
Pera bianca di Bonarcado PAT
Pera Camusina di Bonarcado, camusina precoce PAT
Pesca di San Sperate PAT
Pira limoi PAT
Piru ruspu PAT
Pompia PAT, Presidio Slow food
Prezzemolo, perdusemini PAT
Riso prodotto e lavorato in Sardegna PAT
Sindria Call e Boi PAT
Tamatiga de appasibis, tamatiga de appiccai PAT

Paste fresche e prodotti di panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria

Biscotti di Fonni PAT
candelaus prenu PAT

cocci de is sposus PAT
Copuletas PAT
Crogoristasa PAT
Papassinos PAT
Picchirittusu PAT, Presidio Slow food
Pistoccu de nuxi PAT, Presidio Slow food
Tallaniusu cun casu PAT
coccu 'e jelda, cozzula 'e belda PAT
Zichi PAT

Prodotti di origine animale: miele e prodotti lattiero caseari

Arrescottu spongiu PAT
Ricotta mustia PAT, Presidio Slow food

Preparazioni di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento

Buttariga de tonnu, buttarla de scampirru PAT

Vini

DOCG

Vermentino di Gallura DOCG in sei varietà realizzate con vitigni coltivati nel territorio dei comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teodoro, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, in Provincia di Olbia-Tempio, e Viddalba in Provincia di Sassari:

Vermentino di Gallura Docg: vino bianco con gradazione alcolica minima 12% vol.

Vermentino di Gallura Superiore Docg: vino bianco con 13% vol

Vermentino di Gallura Frizzante Docg: vino bianco con 10,5%

Vermentino di Gallura Spumante Docg: vino bianco con 10,5% vol

Vermentino di Gallura Passito Docg: vino bianco con una gradazione alcolica minima 14% vol

Vermentino di Gallura Vendemmia tardiva Docg: vino bianco con 13% vol

DOC

Alghero DOC: da uva di vigneti coltivati nei terreni dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, in provincia di Sassari prodotto in molte varietà :

Alghero Bianco doc: 10% vol,

Alghero Bianco frizzante doc: 10,5% vol,

Alghero Bianco spumante doc: 10% vol,

Alghero Bianco doc: passito 16,0% vol;

Alghero Rosso doc: 11% vol,

Alghero Rosso novello doc: 11% vol,

Alghero Rosso liquoroso doc: 21,0% vol,

Alghero Rosso riserva doc 12% vol;

Alghero Rosato doc 10,5% vol,

Alghero Rosato frizzante doc: 10,5% vol;
Alghero Torbato doc: vino bianco 11% vol,
Alghero Torbato spumante doc: 11,5% vol;
Alghero Sauvignon doc: vino bianco con 11% vol;
Alghero Chardonnay doc: vino bianco con 11% vol,
Alghero Chardonnay spumante doc: 11,5% vol;
Alghero Cabernet doc: vino rosso con 11,5% vol,
Alghero Cabernet riserva doc: 12,5% vol;
Alghero Merlot doc: vino rosso con 11% vol,
Alghero Merlot riserva doc: 12,5% vol;
Alghero Sangiovese doc. vino rosso con 11% vol;
Alghero Cagnulari doc: vino rosso con 11% vol,
Cagnulari riserva doc: vino rosso con 12,5% vol;
Alghero Vermentino frizzante doc: vino bianco di 10,5% vol
Arborea DOC vino di quattro varietà DOC ottenuto da uva di viti coltivati nei territori dei comuni di Tale zona comprende il territorio amministrativo dei comuni di:Albagera, Ales, Arborea, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Cabras, Gonnoscodina, Gonnosnã², Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Mogorella, Morgongiori, Milis, Narbolia, Nurachi, Nureci, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Villa S. Antonio, Santa Giusta, San Nicolo Arcidano, San Vero Milis, Senis, Siamanna, Siamaggiore, Siapiccia, Simaxis, Simala, Sini, Siris, Solarussa, Terralba, Tramatzza, Uras, Usellus, Villaurbana, Villaverde, Zeddiani, Zerfaliu:
Arborea Sangiovese doc: vino rosso con gradazione alcolica 11%
Arborea Sangiovese rosato doc: vino rosso di 11% vol
Arborea Trebbiano doc: vino bianco con gradazione alcolica 10,5%
Arborea Trebbiano frizzante doc: vino bianco con gradazione alcolica 10,5%
Cagliari DOC prodotto in otto varietà con uva di vitigni impiantati e coltivati nelle province di Cagliari, Carbonia Iglesias, Oristano:
Cagliari Malvasia doc: vino bianco con minimo 14% vol;
Cagliari Malvasia spumante doc: vino bianco con gradazione alcolica minima 12,00%;
Cagliari Malvasia riserva doc: vino bianco con minimo 14% vol;
Cagliari Monica doc: vino rosso con 13% vol;
Cagliari Monica riserva doc: vino rosso con 13,00% minimo di gradazione alcolica;
Cagliari Moscato doc: vino bianco dolce di 14,00% vol minimo;
Cagliari Vermentino doc: vino bianco con gradazione alcolica del 10,50% minima;
Cagliari Vermentino superiore doc: vino bianco con minimo 12,00% vol.
Campidano di Terralba o Terralba DOC ottenute in tre varietà con uve prodotte da vitigni coltivati nei territori dei comuni di Baressa, Gonnoscodina, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Morgongiori, Palmas Arborea, Pompu, Santa Giusta, San Nicolã² dâ€™ Arcidano, Simala, Siris, Terralba e Uras, in provincia di Oristano, e dei comuni di Arbus, Collinas, Gonnosfanadiga, Guspini, Pabillonis, San Gavino Monreale, Sardara e Villanovaforru in provincia del Medio Campidano:
Campidano di Terralba oppure Terralba Bovale doc: vino rosso di 12% vol minimo;
Campidano di Terralba oppure Terralba Bovale Riserva doc: vino rosso con gradazione 12,5% vol;
Campidano di Terralba oppure Terralba Bovale Superiore doc: vino rosso con minimo 13% vol.
Cannunau di Sardegna DOC ottenuto con uve di vitigni prevalentemente Cannunau (chiamati anche Canonau, Cannonao o Cannonadu) coltivati nei comuni delle province di Nuoro ed Ogliastra nelle varietà :
Cannonau di Sardegna Rosso doc: vino rosso con minimo 12,50% vol;
Cannonau di Sardegna Rosato doc: con gradazione alcolica minima 12,50%;
Cannonau di Sardegna Rosso Riserva doc: vino rosso di 13,00% vol minimo;;
Cannonau di Sardegna Passito doc: vino rosso dolce con minimo 13,00% vol;

Cannonau di Sardegna Liquoroso doc: vino rosso con 18,00% vol;
Cannonau di Sardegna Classico doc: vino rosso con minimo 13,50% vol.
Carignano del Sulcis DOC prodotto con almeno l'85% di uve a bacche nere di vitigno Carignano coltivato nel Sulcis nei comuni di Calasetta, Carbonia, Carloforte, Giba, Masainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Teulada, Tratalias, Villaperuccio comuni in provincia di Carbonia-Iglesias e Cagliari nelle varietà :
Carignano del Sulcis rosso doc: gradazione alcolica minima del 12%;
Carignano del Sulcis rosso riserva doc: con minimo 12,5% vol;
Carignano del Sulcis rosso superiore doc: con 13% vol minimo;
Carignano del Sulcis rosato doc: con gradazione alcolica minima dell' 11,50%;
Carignano del Sulcis novello doc: 11,50% minima di gradazione alcolica;
Carignano del Sulcis passito doc: gradazione alcolica minima 16%;
GirÃ² di Cagliari DOC: con minimo 12,50% vol.
Malvasia di Bosa DOC ottenuto con uva nella percentuale minima del 95% prodotta da vitigno Malvasia di Sardegna coltivato nel territorio dei seguenti Comuni: Bosa, Suni, Tinnura, Flussio, Magomadas,
Tresnuraghes, Modolo in Provincia di Oristano nelle tipologie:
Malvasia di Bosa doc: vino bianco amabili o dolce con una gradazione alcolica minima di 15%,
Malvasia di Bosa riserva doc: vino bianco con 15,5% vol;
Malvasia di Bosa spumante doc: vino bianco con 12% vol;
Malvasia di Bosa passito doc: vino bianco dolce con 16% vol.
Mandrolisai DOC ottenuto nelle varietà Rosso e Rosato con almeno il 35% di uva del vitigno Bovale sardo, dal 20 al 35% di uva Cannonau, dal 20 al 35% di uva Monica coltivati nel territorio dei comuni: Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo e Meana Sardo, in provincia di Nuoro e del comune di Samugheo in provincia di Oristano:
Mandrolisai Rosso doc: con gradazione alcolica minima totale del 11,5%;
Mandrolisai Rosato doc: con gradazione alcolica minima del 11,5%;
Monica di Sardegna DOC in tre varietà di vino ottenute non meno dell'85% di uva di Vitigno Monica coltivati nell'ambito regionale sardo:
Monica di Sardegna doc: vino rosso con 11,00% vol;
Monica di Sardegna superiore doc: vino rosso con 12,5 % vol;
Monica di Sardegna frizzante doc: vino rosso con 11% di gradazione alcolica
Moscato di Sardegna DOC: vino spumante con 11,5% vol prodotto con uva prodotta da vitigni coltivati ad una altezza s.l.m. inferiore a metri 450 in tutto il territorio della Sardegna.
Moscato di Sorso-Sennori DOC prodotto in quattro varietà con il 90% di uve di vitigno Moscato bianco coltivato nel comune di Sorso e Sennori in provincia di Sassari:
Moscato di Sorso- Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori bianco doc: vino bianco con 14% vol;
Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori liquoroso doc: vino bianco con 21% vol;
Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori passito doc: vino bianco con 16% vol;
Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori» spumante doc: vino bianco dolce con gradazione alcolica di 14,5% vol.
Nasco di Cagliari DOC prodotto in tre varietà con uve di vitigno Nusco coltivato nelle province di Cagliari e Oristano:
Nasco di Cagliari Doc: vino bianco con 13,5% vol;
Nasco di Cagliari liquoroso Doc: vino bianco con gradazione alcolica del 17,50%;
Nasco di Cagliari liquoroso riserva Doc: vino bianco con 17,50% vol.
Nuragus di Cagliari DOC, Nuragus di Cagliari frizzante Doc: due varietà di vino ricavato da uve di vitigno Nuragus nella percentuale minima dell'85% nelle province di Cagliari, Medio

Campidano, Carbonia Iglesias, Oristano.

Sardegna Semidano DOC in cinque varietà ottenute con di uva vitigno Semidano con percentuale superiore all'85% coltivato nei territori amministrati dalle province di Cagliari, Sassari, Nuoro, Oristano:

Sardegna Semidano doc: vino bianco con 11,5% vol;

Sardegna Semidano sottozona Mogoro doc: vino bianco con 11,5% vol;

Sardegna Semidano spumante doc: vino bianco secco o dolce con gradazione alcolica di 11,5%;

Sardegna Semidano superiore doc: vino bianco con 13% vol;

Sardegna Semidano passito: vino dolce con 15% vol.

Vermentino di Sardegna DOC ricavato in 3 tipologie da uve nella percentuale minima dell'85% di vitigno Vermentino coltivato nei territori della Sardegna:

Vermentino di Sardegna doc: vino bianco con 10,5% vol;

Vermentino di Sardegna Frizzante doc: vino bianco brioso di 10,5% vol;

Vermentino di Sardegna Spumante doc: vino bianco con gradazione alcolica minima dell'11%.

Vernaccia di Oristano DOC quattro varietà ottenute con uve prodotte da vitigni coltivati nei terreni dei comuni di Siamaggiore, Zeddiani, Baratili S. Pietro, Nurachi, Riola Sardo, Oristano (con le frazioni Nuraxinieddu, Massama, Donigala Fenugheddu, Silà), Santa Giusta, Palmas Arborea, Cabras (frazione Solanas), Simaxis (con la frazione S. Vero Congius), Solarussa, Ollastra, Zerfaliu, Tramatzà, Milis, S. Vero Milis, Narbolia tutti situati in provincia di Oristano

Vernaccia di Oristano doc: vino bianco secco con 15,00% vol;

Vernaccia di Oristano superiore doc: vino bianco con gradazione alcolica del 15,50%;

Vernaccia di Oristano riserva doc: vino bianco di 15,50% vol;

Vernaccia di Oristano liquoroso doc: vino bianco con 16,50% vol.

IGT

Barbagia IGT prodotto con uve di vitigni coltivati nei comuni di Fonni, Gavoi, Lodine, Mamoiada, Nuoro, Oliena, Ollolai, Olzai, Oniferi, Orani, Orgosolo, Orotelli, Ortine, Ottana, Sarule in provincia di Nuoro nelle varietà :

Barbagia Rosso Igt, Barbagia Rosso Frizzante Igt, Barbagia Rosso Novello Igt,

Barbagia Bianco Igt, Barbagia Bianco Frizzante Igt;

Barbagia Rosato Igt, Barbagia Rosato Frizzante Igt.

Colli del Limbara IGT si produce nei comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Padru, Palau, Sant'Antonio di Gallura, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Budoni e San Teodoro in Provincia di Olbia-Tempio e Viddalba in Provincia di Sassari nelle varietà :

Colli del Limbara Rosso Igt, Colli del Limbara Rosso Frizzante Igt, Colli del Limbara Rosso Novello Igt;

Colli del Limbara Bianco Igt, Colli del Limbara Bianco Frizzante Igt;

Colli del Limbara Rosato Igt, Colli del Limbara Rosato Frizzante Igt.

Isola dei Nuraghi IGT ottenuto con uva di vigneti coltivati in tutto il territorio della Sardegna nelle tipologie:

Isola dei Nuraghi Rosso Igt, Isola dei Nuraghi Rosso Frizzante Igt, Isola dei Nuraghi Rosso Novello Igt;

Isola dei Nuraghi Bianco Igt, Isola dei Nuraghi Bianco Frizzante Igt;

Isola dei Nuraghi Rosato Igt, Isola dei Nuraghi Rosato Frizzante Igt.

Marmilla IGT si produce con uva di vitigni coltivati nei comuni di Collinas, Furtei, Pabillonis, Samassi, Sanluri, Sardara, Serrenti, Villamar, Villanovaforru, in provincia del Medio Campidano, e dei comuni di: Baressa, Gonnoscodina, Gonnostramatza, Masullas, Mogoro, Morgongiori, Pompu, Simala, Siris, in provincia di Oristano nelle varietà :

Marmilla Bianco, Marmilla Bianco Frizzante;

Marmilla Rosato, Marmilla Rosato Frizzante;

Marmilla Rosso, Marmilla Rosso Frizzante, Marmilla Rosso Novello.

Nurra IGT si produce con uve di vitigni coltivati nei comuni di Alghero, Ittiri, Olmedo, Ossi, Porto Torres, Sassari, Stintino, Tissi, Uri e Usini, in provincia di Sassari nelle tipologie:

Nurra IGT Rosso, Nurra IGT Rosso Frizzante, Nurra IGT Rosso Novello;

Nurra IGT Bianco, Nurra IGT Bianco Frizzante;

Nurra IGT Rosato, Nurra IGT Rosato Frizzante.

Ogliastra IGT si produce con uve di vitigni coltivati nei territori dei comuni di Arzana, Barisardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Jerzu, Ilbono, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortoli, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande, in provincia dell'€™ Ogliastra e i comuni di Villaputzu e San Vito, in provincia di Cagliari nelle varietà :

Ogliastra IGT Rosso, Ogliastra IGT Rosso Frizzante, Ogliastra IGT Rosso Novello;

Ogliastra IGT Bianco, Ogliastra IGT Bianco Frizzante;

Ogliastra IGT Rosato, Ogliastra IGT Rosato Frizzante.

Parteolla IGT si produce con uve ricavate da vitigni coltivati nel territorio amministrativo dei comuni di Dolianova, Donori, Monastir, Serdiana, Soleminis e Ussana in provincia di Cagliari nelle tipologie:

Parteolla IGT Bianco, Parteolla IGT Bianco Frizzante

Parteolla IGT Rosato, Parteolla IGT Rosato Frizzante

Parteolla IGT Rosso, Parteolla IGT Rosso Frizzante, Parteolla IGT Rosso Novello.

Planargia IGT si realizza con uve prodotte da vitigni coltivati nel territorio dei comuni di Bosa, Flussio, Magomadas, Modolo, Sagama, Suni, Tinnura, Tresnuraghes in provincia di Oristano nelle varietà

Planargia IGT Bianco, Planargia IGT Bianco Frizzante;

Planargia IGT Rosato, Planargia IGT Rosato Frizzante;

Planargia IGT Rosso, Planargia IGT Rosso Frizzante, Planargia IGT Rosso Novello.

Provincia di Nuoro IGT Rosso ricavato da uve di vitigni coltivati nei territori dei comuni delle province di Nuoro, Oristano e Cagliari nelle varietà :

Provincia di Nuoro IGT Rosso, Provincia di Nuoro IGT Rosso Frizzante, Provincia di Nuoro IGT Rosso Novello; Provincia di Nuoro IGT Bianco, Provincia di Nuoro IGT Bianco Frizzante

Provincia di Nuoro IGT Rosato, Provincia di Nuoro IGT Rosato Frizzante.

Romangia IGT Rosso prodotto con uve di vitigni coltivati nel territorio amministrativo dei comuni di Castelsardo, Osilo, Sennori, Sorso, Valledoria in provincia di Sassari nelle tipologie:

Romangia IGT Rosso, Romangia IGT Rosso Frizzante, Romangia IGT Rosso Novello;

Romangia IGT Bianco, Romangia IGT Bianco Frizzante;

Romangia IGT Rosato, Romangia IGT Rosato Frizzante.

Sibiola IGT Rosso prodotto con uve di vitigni coltivati nel territorio dei comuni di Serdiana e Soleminis, in provincia di Cagliari nelle varietà :

Sibiola IGT Bianco, Sibiola IGT Bianco Frizzante;

Sibiola IGT Rosato, Sibiola IGT Rosato Frizzante;

Sibiola IGT Rosso, Sibiola IGT Rosso Frizzante, Sibiola IGT Rosso Novello.

Tharros IGT si ricava da uve di vitigni coltivati nei territori dei comuni della provincia di Oristano nelle tipologie:

Tharros IGT Bianco, Tharros IGT Bianco Frizzante;

Tharros IGT Rosato, Tharros IGT Rosato Frizzante;

Tharros IGT Rosso, Tharros IGT Rosso Frizzante, Tharros IGT Rosso Novello.

Trexenta IGT si ottiene da uve di vitigni coltivati nei territori dei comuni di Barrali, Gesigo, Guamaggiore, Guasila, Mandas, Ortacesus, Pimentel, Samatzai, Selegas, Senorbi, Siurgus Donigala, Suelli, S. Basilio, S. Andrea Frius in provincia di Cagliari nelle varietà :

Trexenta IGT Bianco e Trexenta IGT Bianco Frizzante;

Trexenta IGT Rosato e Trexenta IGT Rosato Frizzante;

Trexenta IGT Rosso, Trexenta IGT Rosso Frizzante e Trexenta IGT Rosso Novello.

Valle del Tirso IGT si produce con uve di vitigni coltivati nei territori dei comuni di Baratili S. Pietro, Cabras, Milis, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, S. Vero Milis, S. Giusta, Siamaggiore, Solarussa, Tramatzu, Zeddiani, e Zerfaliu, in provincia di Oristano nelle varietà :

Valle del Tirso IGT Rosso, Valle del Tirso IGT Rosso Frizzante, Valle del Tirso IGT Rosso Novello;

Valle del Tirso IGT Bianco e Valle del Tirso IGT Bianco Frizzante;

Valle del Tirso IGT Rosato e Valle del Tirso IGT Rosato Frizzante.

Valli di Porto Pino IGT si ricava da uve di vitigni coltivati nei comuni di Giba, Masainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Santadi, S. Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio in provincia di Carbonia-Iglesias, e del comune di Teulada in provincia di Cagliari nelle tipologie:

Valli di Porto Pino IGT Bianco normale e Frizzante;

Valli di Porto Pino IGT Rosato normale e Frizzante;

Valli di Porto Pino IGT Rosso normale, Frizzante e Novello.