

Caratteristiche delle maggiori zone di produzione di Metodo Classico in Europa

Vini con la rifermentazione in bottiglia	Varietà di vite	Rese ad ettaro		Irrigazione	Periodo minimo affinamento sui lieviti (mesi)
		Uva	Vino		
FRANCIACORTA	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (max 50%)	100 qli	65%	Solo di soccorso	Franciacorta: 18 Satèn e Rosè: 24 Millesimato: 30 Riserva: 60
Champagne	Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	120 144 qli	65%	Assente	15 Millesimato: 30
Trento	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Meunier	150 qli	75%	Senza limiti	15 Millesimato: 24
Oltrepò Pavese	Pinot Nero (min 70%), Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco	100 qli	75%	Solo di soccorso	15 Millesimato: 30
Cava	Macabeo, Xarello, Parellada, Vitigni minori locali	120 qli	66%	Assente	9