



The Italian food culture is known the world over to be healthy and delicious. Its many regional dishes are a joy to the palate of food connoisseurs and enthusiasts. Genuine and local ingredients are the key elements to the tastiness of the many options of the Peninsula food tradition. Milan offers to its visitors plenty of opportunities to enjoy food in the hundreds of restaurants, bars and cafes of the city. The food experience is for sure enriched by the excellent level of service and the award winning interior design of the food outlets in the heart of Milan.

- 1.. Franciacorta DOCG
2. Moscato di Scanzo DOCG
3. Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
4. Sforzato di Valtellina DOCG
5. Valtellina Superiore DOCG
 - Sottozona Grumello
 - Sottozona Inferno
 - Sottozona Maroggia
 - Sottozona Sassella
 - Sottozona Valgella
6. Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC
7. Botticino DOC
8. Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC
9. Capriano del Colle DOC
10. Casteggio DOC
11. Cellatica DOC
12. Curtefranca DOC
13. Garda DOC
14. Garda Colli Mantovani DOC
15. Lambrusco Mantovano DOC
 - Sottozona Oltrepo-Mantovano
 - Sottozona Viadanese-Sabbionetano
16. Lugana DOC
17. Oltrepò Pavese DOC
18. Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC
19. Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC
20. Riviera del Garda Classico DOC
 - Sottozona Valtènesi
21. San Colombano al Lambro DOC
22. San Martino della Battaglia DOC
23. Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC
24. Terre del Colleoni DOC
25. Valcalepio DOC
26. Valtellina Rosso DOC
27. Alpi Retiche IGT
28. Alto Mincio IGT
29. Benaco Bresciano IGT
30. Bergamasca IGT
31. Collina del Milanese IGT
32. Montenetto di Brescia IGT
33. Provincia di Mantova IGT
34. Provincia di Pavia IGT
35. Quistello IGT
36. Ronchi di Brescia IGT
37. Ronchi Varesini IGT
38. Sabbioneta IGT
39. Sebino IGT
40. Terre Lariane IGT
41. Valcamonica IGT

Wines in the Lombardy Region

