

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Greco di Tufo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI D'IRPINIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Il Consorzio è un'associazione interprofessionale di categoria senza scopo di lucro, per la tutela, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alle Denominazioni di Origine ed alle Indicazioni Geografiche Tipiche dei relativi vini, costituito a norma del D.M. 4 giugno 1997, n°256.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	7 VIALE CASSITTO 83100 AVELLINO Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0825694241
<i>Fax:</i>	+39-0825694241
<i>e-mail:</i>	consorzioirpinia@alice.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Greco di Tufo - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 18.7.2003
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Greco di Tufo (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**GRECO DI TUFO BIANCO**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico; sapore: fresco, secco, armonico

GRECO DI TUFO SPUMANTE

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli o dorati;

odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;

sapore: sapido, fine e armonico, del tipo "extrabrut" o del tipo "brut";

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche*****Tipo di pratica enologica:******Descrizione della pratica:*****b. Rese massime:****GRECO DI TUFO BIANCO*****Resa massima:***

UVA 10 TONNELLATE/ETTARO

VINO 70 ETTOLITRI/ETTARO

GRECO DI TUFO SPUMANTE***Resa massima:***

UVA 10 TONNELLATE/ETTARO

VINO 70 ETTOLITRI/ETTARO

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Greco di Tufo" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.

a. Zona NUTS

ITF34	Avellino
ITF3	Campania
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

Greco Bianco

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**GRECO DI TUFO****Informazioni sulla zona geografica:****Fattori naturali**

Il territorio di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Greco di Tufo", ubicato a nord di Avellino e si estende fino ai confini della provincia di Benevento. Si identifica nella zona comprendente i comuni di Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino,

Santa Paolina e Torrioni (tutti in provincia di Avellino) e copre un a superficie territoriale totale di kmq 61,52. Il territorio in parte ricade nell'ambito territoriale del parco regionale del Partenio.

Le vigne del Greco di Tufo si abbarbicano su terreni argillosi, sabbiosi o su rocce calcaree (perfino dolomitiche) dai 300 ai 650 metri lungo la valle del fiume Sabato, affluente di sinistra del più noto fiume Calore. Nasce dal *colle Finestra* sul monte Terminio dal lato opposto da dove nasce il Calore Irpino, fra i Monti Picentini, spina dorsale dell'Irpinia.

L'areale della Denominazione di Origine Protetta "Greco di Tufo DOCG" può essere suddiviso in due settori: quello settentrionale, la cui estensione è riconducibile ai territori comunali di Chianche, Petraro Irpino, Torrioni, Montefusco e S. Paolina, è caratterizzato, sotto l'aspetto litologico (Servizio Geologico d'Italia, Foglio 173 "Benevento") da un substrato costituito, in larga misura, da puddinghe poligeniche, più o meno cementate, generalmente con alternanze di livelli sabbiosi o sabbioso-argillosi, di età pliocenica; in prossimità del corso del Fiume Sabato a prevalere sono, verso est, ancora puddinghe poligeniche, ben cementate, in livelli o lenti di spessore (come allo Stretto di Barba, a valle di Altavilla Irpina) ed estensione notevoli e, verso ovest, da arenarie (generalmente poco cementate), marne siltose ed argille, talora alternanti a livelli di puddinghe poligeniche variamente cementate, con lenti gessose e mineralizzazione a zolfo. L'età sia delle une sia delle altre è messiniana.

Il settore meridionale corrisponde, nelle grandi linee, ai territori comunali di Tufo, Altavilla Irpina e Prata di Principato Ultra. In questo settore, il substrato, sotto il profilo litologico (Servizio Geologico d'Italia, Foglio 173 "Benevento"), vede la presenza di cineriti ocracee e livelli di pomici del II periodo flegreo, alternanti a paleosuoli e materiale detritico sciolto; piroclastiti s. l., con rari livelli tufitici e piccole pomici sono in diversi rapporti stratigrafici con il Tufo Giallo Napoletano e l'Ignimbrite Campana. A tal proposito, è da segnalare come alcuni Autori (Buondonno *et alii*, 2006; Magliulo *et alii*, 2006), e una tale notazione, stante la notevole estensione areale di quelle litologie verso sud, ha valenza pure per il Fiano di Avellino, ritengano che quelle facies siano da riferirsi all'Ignimbrite Campana.

Elemento peculiare, sotto il profilo morfologico dell'area del Greco di Tufo, è la presenza di numerose e rilevanti, incisioni, determinate dall'azione erosiva delle acque superficiali incanalate, che caratterizzano le aree dove affiorano i conglomerati e le sabbie.

Orograficamente in tale area, è possibile individuare due morfostrutture principali, rispettivamente in sinistra ed in destra del corso del Fiume Sabato: la prima corrisponde al prolungamento della dorsale Gran Potenza – S.Leucio – Roccabascerana; la seconda, all'allineamento M. Guardia – Chianche – Montefusco ed al prolungamento di esso verso sudest, sino a Montemiletto – M.Caprio.

La valle del Fiume Sabato, nel tratto che mostra andamento ovest-est, e che è quello compreso tra la stazione ferroviaria di Altavilla Irpina e l'abitato di Tufo, presenta un profilo vallivo asimmetrico, con un versante meridionale assai più

dolce di quello settentrionale (fig. 3), pur considerando il brusco gradino morfologico presente a nord-est di Altavilla Irpina. Una tale asimmetria trae origine dalle caratteristiche litologiche dei terreni di copertura del substrato arenaceo-pelitico: nel versante settentrionale, infatti, essi s'identificano in conglomerati piuttosto cementati, e che mostrano spessori significativi mentre, in quello meridionale, corrispondono ad una coltre piroclastica, generalmente incoerente.

Sotto il profilo idrogeologico, a essere implicati (Aquino *et alii*, 2006) sono i complessi piroclastico, conglomeratico ed arenaceo-argilloso-marnoso.

Larga parte delle sorgenti alimentate (considerato l'insieme degli interi territori comunali) ha portata uguale o minore ad 1,00 l/s. Per l'elenco completo delle 68 scaturigini censite, si rinvia ad Aquino *et alii* (2006); di seguito, vengono indicate solo quelle con portate di una qualche rilevanza, entro quelli che sono i limiti della potenzialità di quegli acquiferi implicati, e che sono Fontana Basso (5,00 l/s) e Acqua Fredda (4,00 l/s).

I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose.

Lo scheletro è presente in misura modesta e formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono decisamente ricchi in argilla, che il costituente più importante, con concentrazioni anche fino al 50% della terra fina; in molti casi la frazione argillosa è attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli per cui gran parte dei terreni dell'areale risultano argillosi o argillo limosi (terreni pesanti), oppure sabbio-argillosi.

Reazione: Prevalgono i terreni a reazione neutra e sub-alcalina con una punta di pH 8,0.

Calccare totale: in genere debole è la presenza di calcare

Humus: generalmente modesto, con sostanza organica inferiore al 2% e azoto fra 0,7 e 2,24g/kg.

Anidride fosforica assimilabile: Sebbene il contenuto in fosforo totale è di norma bastevole a volte anche esuberante, in relazioni alle rocce madri di origine, il contenuto in fosforo assimilabile è modesto, con tenori che variano da 21 a 67 mg/kg.

In merito alla dotazione potassica, i terreni del Greco di Tufo, qualunque sia l'origine, sono ben provvisti. I valori di Ossido di potassio scambiabile è ricompreso tra 250-980 mg/kg con valori medi intorno a 450-500 mg/kg. Prerogativa dei terreni è la ricchezza in magnesio scambiabile con concentrazioni da 110 a 940 mg/kg. Questo elemento esplica un'azione fortemente positiva sull'attività vegetativa della vite, favorendo sia i processi di lignificazione sia le caratteristiche organolettiche del vino. Altrettanto buona dotazione di boro, rame, manganese e zinco.

Sotto il profilo enologico, il contenuto elevato di argilla ha influenza positiva sulla

qualità delle produzioni, particolarmente durante i periodi di siccità estiva, consentendo una più regolare maturazione delle uve con un buon mantenimento dei livelli di acidità. Altrettanto positiva la ricchezza in potassio e magnesio scambiabile che conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Le condizioni termiche, idrometriche ed anemometriche che caratterizzano l'areale sono pressoché ideali per un processo di maturazione caratterizzato da gradualità ed equilibrio tra tenore zuccherino e acidità, consentendo l'ottenimento di produzioni enologiche pregiate. Tale favorevole situazione è chiaramente dovuta alla posizione geografica e all'orografia del territorio.

L'andamento climatico sia dal punto di vista termico che delle precipitazioni è fortemente influenzato dai numerosi ettari di bosco che ricoprono i monti che caratterizzano l'ambiente circostante e che ne sfavoriscono il surriscaldamento. In generale, il clima invernale è rigido, non di rado ci sono precipitazioni a carattere nevoso, come il clima estivo è alquanto mite.

Temperature:

Di numero molto elevato i giorni di sole, abbastanza frequenti le gelate primaverili, talvolta anche tardive. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo Luglio- Settembre.

Precipitazioni:

Buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno raggiunge, anche se di poco i 1100 mm. La distribuzione delle piogge, si addensa nell'autunno-inverno concentrando ben oltre il 70% delle precipitazioni con un periodo estivo particolarmente asciutto con in media il 6% del totale delle precipitazioni.

Venti: i venti dominanti sono quelli meridionali e sudoccidentali, umidi e tiepidi. Per la sua ubicazione e la sua orografia, l'area ha una protezione verso i venti orientali mentre è esposta a quelli di origine tirrenica. Ne consegue che l'area è protetta dai venti freddi del quadrante nord-est, mentre nessun ostacolo è frapposto alle correnti umide dei quadranti occidentali e meridionale.

Fattori umani

La coltivazione della vite nell'area si perde nella notte dei tempi, intimamente connessa allo scorrere del fiume Sabato che l'attraversa e che deriva il nome dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era *Sabus* (Cat. apd. DYONIS, II, 49; LIB. VIII, 41) o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus (Livio). Lungo le anse del fiume altrettanto correvano e corrono, ancora oggi, le antiche vie univano l'Irpinia al Sannio e allevavano le tribù Irpine e Sannite. L'area si rafforza come nucleo d'insediamento e progresso per la viticoltura nell'800 grazie alla scoperta di enormi giacimenti di zolfo nel comune di Tufo. La presenza e la disponibilità dello zolfo gioverà all'esplosione della coltivazione della vite in tutta l'Irpinia, dando origine in contemporanea alla tecnica della "zolfatura" che

permetteva di proteggere i grappoli dagli agenti patogeni esterni.

Testimonianza della presenza costante della vite quale sostentamento economico delle popolazioni locali è data dalla bibliografia che tratta dell'evoluzione sociale ed economica dell'area nel periodo a cavallo del medioevo e l'ottocento.

A Montefusco, capitale del Principato Ultra (coincidente in larga parte con l'attuale provincia di Avellino) che rappresentava un importante mercato interno, il 5 novembre del 1592, con Regio Assenso, il Capitano di Montefusco era autorizzato a riscuotere una gabella sul vino di 4 carlini per ogni soma che entrava in città.

Tra le varie fonti, l'“*Apprezzo del Feudo della Baronìa di Montefusco del 1704*” (archivio parrocchiale di S. Angelo a Cancellò, fasc. 2/16) dove si evidenzia che oltre il 61% dei terreni del feudo erano occupati da vigneti. Larga parte del territorio del feudo è, ancora oggi, corrispondente agli odierni comuni di Montefusco e S. Paolina.

Analogamente la relazione del catasto del 29 maggio 1815, fatta dal sindaco di Tufo e dal corpo decurionale, attesta che la vite investiva all'incirca 286 tomoli di terra che è una superficie lievemente inferiore a quella che attualmente occupa la stessa cultura.

Nel XIX secolo l'attività vitivinicola dell'intera provincia, con una produzione superiore a un milione di ettolitri largamente esportati, e dell'area del Greco di Tufo, sono l'asse economico portante dell'economia agricola degli anni e del tessuto sociale tanto da portare alla costruzione della prima strada ferrata d'Irpinia, da lì a poco chiamata propriamente “ferrovia del vino”, che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle Colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei. In particolare nell'area del Greco, ancora oggi, due sono le stazioni ancora esistenti: Tufo e Prata.

Di conseguenza si genera lo sviluppo di un forte indotto con lo sviluppo di officine meccaniche specializzate nella costruzione e commercializzazione sia di pompe irroratrici e attrezzature specialistiche per la viticoltura sia di sistemi enologici.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni di Greco di Tufo viene riconosciuto in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo:

Il vitigno Greco Bianco di Tufo è descritto nell'Ampelographie di Viala e Vermol (1909): <<....Greco Bianco di Tufo: vitigno delle regioni meridionali d'Italia e soprattutto della provincia di Avellino, molto apprezzato e molto coltivato per la superiore qualità del suo vino, di un colore giallo-dorato; è probabilmente l'Aminea Gemella degli antichi autori; è pure il vitigno che è stato coltivato, nel 1° secolo a.C. sulle falde del Vesuvio.....>>.

Successivamente l'ampelografo Ferrante nel “Un vitigno di antica nobiltà: Il Greco del Vesuvio o Greco di Tufo : (Aminea gemella L.G.M. Columella): note ampelografiche ed esperienze di vinificazione”, nel 1927, scrive: “che la varietà detta Greco del Vesuvio o Greco di Tufo sia l'Aminea Gemella, tanto stimata nell'antichità, non v'è dubbio. La diffusione di essa è nella stessa zona che

occupava in antico, la tradizionale bontà del suo vino e dalle caratteristiche biomorfologiche mantenutesi costante nei secoli. E' coltivato esclusivamente in alcune zone delle provincie di Avellino e Napoli. Può dirsi sconosciuto altrove>> In merito alla estensione delle zone di coltivazione, l'autore rileva: <<dopo circa due millenni d'intensa coltivazione, il Greco era diventato raro sulle pendici del Vesuvio e sui colli di Sorrento, mentre era coltivato intensamente sulla media valle del Sabato, più precisamente, a Tufo "principale centro di coltura" e nei paesi limitorfi di Prata P.U.; Altavilla, Chianche, Montefusco, etc...>>

Più vicino ai nostri tempi Bordignon S. 1964, "Greco" (o Greco di Tufo), Ministero dell'Agricoltura e Foreste, Principali vitigni da vino coltivati in Italia: <<Il Greco sia da identificarsi con l'Aminea Gemella di Columella per molti argomenti validissimi quali l'area di cultura che è quella occupata in antico dalle Aminee, le caratteristiche del grappolo...., nonchè la bontà del vino lodata attraverso i tempi....>> L'autore, dopo la descrizione ampelografica, afferma che: <<il vitigno prospera bene nelle terre profonde, di origine vulcanica e fresche, fornendo una maggiore quantità di uva dalla quale si ottiene un vino più ricco, intenso e profumato, più armonico e più fine come è quello di Tufo>>.

Venendo ai giorni nostri il vino bianco "Greco di Tufo", prodotto nell'area per come descritta, assume tale denominazione sin dal secolo scorso e la denominazione "Greco di Tufo" viene riportata dal D.M. 15-10-1941 (G.U. 17-10-1941 n. 246) contenente le norme per la classificazione dei vini comuni, pregiati e speciali d'Italia agli effetti della determinazione dei prezzi. Il Greco di Tufo venne classificato tra i vini bianchi pregiati, alla categoria II con gradazione alcolica minima di 12 gradi. Tale denominazione figura inoltre nella "Carta dei Vini Tipici d'Italia" edita nel 1961 da Unione Italiana Vini.

Infine degna di menzione è la definizione data dal Prof. Garoglio nel trattato "Nuova Enologia": <<Vino Bianco pregevolissimo, dal profumo intenso, gradevolissimo, di sapore delicato, aromatico, la cui produzione deve essere incoraggiata con tutti i mezzi.

La forma di allevamento prevalente nel vigneto specializzato, dell'area in questione, è la spalliera, con potature a guyot e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Tale sistema, negli ultimi trentennio, ha progressivamente soppiantato l'antico "Sistema Avellinese". Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.40 x m. 1.00.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili e negli anni tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro e con una resa produttiva tra gli 80-100 q/Ha.

La resa in vino si aggira tra il 68-70% con delle produzioni finali oscillanti prossime ai 40.000 Hl. di vino, a fronte di una produzione potenziale possibile di circa

60.000 HI.

-

Fattori storici

Di fondamentale rilievo sono i fattori storici – antropologici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino Greco di Tufo.

La viticoltura nell'area di produzione del Greco di Tufo ha origini antichissime che risalgono alle popolazioni locali e successivamente all'arrivo di colonizzatori greco – micenei i quali diedero primo impulso alla millenaria coltivazione della vite nell'antico Sabazios, poi ripresa dagli etruschi.

Il vitigno più antico dell'Avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, da cui si ricava l'omonimo vino, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai Pelagi.

La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco risalente al I secolo a.C. dove si menziona esplicitamente il "vino Greco". La coltivazione del vitigno Greco fu diffusa all'inizio sulle pendici del Vesuvio e successivamente in altre zone della in provincia di Avellino, dove prese il nome di Greco di Tufo.

Il suo nome "Greco" ci dichiara apertamente le origini geografiche e storiche, in principio era chiamato Aminea Gemina: Aristotele riteneva che il vitigno delle Aminee arrivasse dalla Tessaglia, terra di origine degli Aminei, popolo che colonizzò la costa napoletana ed impiantò questo pregiato vitigno sui pendii fertili del Vesuvio. Ne testimonia la remota presenza sul vulcano un affresco ritrovato nell'antica Pompei risalente al I secolo a.c., dove viene chiaramente nominato il vino "greco". Plinio il Vecchio invece ne conferma il pregio scrivendo " In verità il vino Greco era così pregiato che nei banchetti veniva versato una sola volta". Nel corso del tempo, l'antico popolo ellenico si spinse verso l'interno della Campania e l'Aminea Gemina (gemina sta per gemella in quanto produceva numerosi grappoli doppi) raggiunse l' Irpinia, zona notoriamente vocata per la produzione di vini di qualità.

Scrittori come: Catone, Varrone, Virgilio, Plinio e Columella lodavano la fertilità di queste viti che si distinguevano non solo per la qualità del prodotto ma anche per la costanza di produzione, tanto che, si legge in Columella, da un pergolato, pare, si potessero ottenere cinquanta litri di vino per ciascun ceppo. Lo stesso autore vissuto all'inizio dell'era cristiana, proprietario e coltivatore, descrisse cinquanta vitigni e fra questi dette maggior risalto alle viti Aminee che annoverò tra le più produttive.

Informazioni sul prodotto:

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola dell'area di produzione del Greco di Tufo, iniziata in epoca pre-romana, portata al rango di vera attività socio-economica con l'avvento dell'Impero Romano, è attestata da numerosi manoscritti e fonti storiche, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Greco di Tufo".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

Legame causale:

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne dà una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare i vini Greco di Tufo presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi armonici e gradevoli del vitigno di origine e delle relative tecniche di vinificazione quale evidenza dell'interazione vitigno-ambiente-uomo.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato n. 2 DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato n.1 DLGS n.61 dell'8.4.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
<i>Indirizzo:</i>	20 XX SETTEMBRE 00187 ROMA Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	REGIONE CAMPANIA - ASSESSORATO AGRICOLTURA - SETTORE S.I.R.C.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ENTE PUBBLICO
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	A6 CENTRO DIREZIONALE NAPOLI 80143 NAPOLI Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0817967306; +39-0817967367; +39-0817967351
<i>Fax:</i>	+39-0817967330
<i>e-mail:</i>	m.passari@regione.campania.it,l.daponte@maildip.regione.campania.it,c.sardo@maildip.regione.campania.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Greco di Tufo