

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

Rosso Orvietano (it)
Orvietano Rosso (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINI DI ORVIETO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	36 Corso Cavour 05018 Orvieto Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0763343790
<i>Fax:</i>	+39.0763394980
<i>e-mail:</i>	consvino@tiscali.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Rosso Orvietano o Orvietano Rosso - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.07.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Rosso Orvietano (it) / Orvietano Rosso (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino vivace intenso, talvolta con riflessi violacei; odore: vinoso intenso, talvolta erbaceo; sapore: morbido, elegante, vellutato.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Aleatico

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 9,50% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso granato con tonalità violacee;
odore: finemente aromatico, caratteristico;
sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Cabernet franc o Cabernet sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Canaiolo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: vellutato con bouquet tipico.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Ciliegio

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Merlot

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole; sapore: pieno, morbido, armonico.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Pinot nero

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, persistente, caratteristico; sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Sangiovese

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico.

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

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso, anche con menzione di vitigno

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo dei comuni di Alleronia, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

a. Zona NUTS

ITE22	Terni
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegare	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.

BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colorino N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Trebbiano Spoletino B
Incrocio Bruni 54 B
Montonico Bianco B
Calabrese N

Malvasia N
Vernaccia Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Maiolica N
Mammolo N
Maceratino B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Tannat N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso"

Informazioni sulla zona geografica:

1) FATTORI NATURALI RILEVANTI IL LEGAME

La zona Geografica è situata nell'ambiente collinare a sud ovest dell'Umbria, fino al confine con l'alto Lazio e si sovrappone territorialmente alla Doc Orvieto in Provincia di Terni, con lo scopo di diversificare le produzioni all'interno di una stessa area viticola e creare tra i due vini una sinergia per affrontare al meglio i mercati. Va sottolineato come da tempi ben più antichi in tutta la zona non mancassero vini rossi di ottima qualità. Le caratteristiche principali dei vini Rosso Orvietano sono proprio quelle di rappresentare più una zona che un singolo vitigno.

L'avvio dello stretto binomio "coltivazione della vite-produzione di vino" pare risalire al X sec. a.C., quando gli Etruschi conquistarono la scoscesa rupe e fondarono l'antica Velzna. Si ritiene, infatti, che proprio questa civiltà abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino.

Velzna conobbe un notevole prestigio tra l'VIII e il VI sec. a.C. in virtù della sua centralità all'interno dell'Etruria che ne facilitò lo sviluppo economico grazie agli scambi commerciali che poteva intrattenere con gli altri centri. A tutto ciò fece riscontro un analogo sviluppo sociale, urbanistico, artistico e demografico, come è ampiamente documentato dai numerosi ritrovamenti archeologici. Il territorio in esame è interessato da affioramenti di una quindicina di formazioni geologiche le quali, sulla base di analogie litogenetiche e petrografiche, nonché in funzione del

loro comportamento quali substrati pedogenetici, possono essere così raggruppate (Calandra e Leccese, 2004):

1) **ARGILLE:** argille ed argille sabbiose, anche di facies sublitorale (pleistocene) che si rinvengono a Spinaretta, Decugnano , M.Largo, S.Spirito, M. Cavallo, nonché alla base della rupe di Orvieto ed a valle degli abitati di Porano, Civitella del Lago e Rocca Ripesena. Argille ed argille sabbiose, grigio-azzurre (pliocene medio inferiore) presenti a Torre dell'Olfo, Poggio Montone, Poggio Ciculetto, Poggio Lupo, Civitelle, ecc.;

2) **FORMAZIONI VULCANICHE:** colate laviche di varia natura (latiti, trachibasalti, monoliti, nefriti, lecititi) e coni di scorie riferibili alle manifestazioni eruttive finali degli apparati vulcanici settentrionali (Pleistocene) presenti a Palombaro, San Quirico e La Guerciana. Colate piroclastiche di tipo tefritico-fonolitico degli apparati vulcanici (tufo litoide a scorie nere) di Porano e Bardano (pleistocene). Colate laviche di varia natura (latiti, trachiti, nefriti leuciti che, leucititi) riferibili alle manifestazioni eruttive iniziali degli apparati vulcanici settentrionali (pleistocene) affioranti a Sugano, Canale Vecchio, Lo Spuntone, ecc. Tufi stratificati degli apparati vulcanici costituiti da alternanze di lapilli, tufi terrosi, pomice, ceneri. Tufiti con intercalazioni di travertini, concrezioni travertinosi e diatomiti (pleistocene) particolarmente diffuse a Botto, Le Vette, Canale Nuovo, Tordimento, S. Egidio, ecc.;

3) **ALLUVIONI:** alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso prevalentemente sabbie ciottolose (olocene), che coincidono con le superfici di pianura presenti ai bordi dei fiumi Tevere e Paglia, nonché del torrente Romealla e dei fossi della Sala, di Calenna, di Pogliano, ecc. Depositi alluvionali del terzo ordine dei terrazzi, elevati da 5 a 15 metri circa sull'alveo attuale (olocene-pleistocene) come quelli di Ponte Giulio e di Cardeto. Depositi alluvionali del secondo e primo ordine dei terrazzi, elevati da 15 a 50 metri circa sull'alveo attuale (pleistocene), come a Pomontone ed alla Barca di Renaro;

4) **SABBIE E CONGLOMERATI:** sabbie gialle con livelli di conglomerati talvolta cementati e di arenarie grossolane argonogene (pliocene superiore-medio) come a S.Caterina, La Sbarra, Salviano e Caserlena. Conglomerati poligenici di facies deltizia, sabbie e sabbie argillose da salmastre a litorali (pliocene medio-inferiore) osservabili a Monterubiaglio, S.Giovanni, Benano, Cerreto, Morrano e S. Bartolomeo. Sabbie e sabbie argillose con livelli salmastri e con intercalazioni di ciottolate fluvio-deltizio (pliocene superiore-inferiore) riscontrabili a Murotondo, Castellunichio, Fainello, Osarella, Poggio Canalini e Viceno.

PLUVIOMETRIA: dall'analisi delle precipitazioni emerge, una maggiore piovosità in autunno, con il 35-36% delle piogge totali, segue il trimestre invernale con il 26-27%, poi quello primaverile con il 22-23% ed infine quello estivo con il 15-16%. Le piogge hanno la massima intensità in ottobre, con 102 mm e novembre con 107 mm. Questi eventi, soprattutto in ottobre, possono arrecare disturbi alle operazioni di vendemmia, ed in modo particolare in presenza di vitigni tardivi e di vigneti

esposti a nord. Al contrario, il periodo estivo è caratterizzato da scarse precipitazioni (luglio e agosto con medie di 33 e 40 mm di pioggia) che, potenzialmente, possono creare problemi di carenza idrica, soprattutto in alcune tipologie di suolo (es. con scarsa capacità di ritenzione idrica, con limitato franco di coltivazione, ecc.), in ogni caso le precipitazioni medie annue si attestano tra i 700 e i 1000mm di pioggia.

TERMOMETRIA: i valori di temperatura dell'aria mostrano un andamento sostanzialmente ordinario con i massimi termici in corrispondenza dei mesi estivi ed i minimi in quelli invernali. Picchi massimi di temperatura media dell'aria si hanno nei mesi di luglio (23,7°C e 23,8°C) e di agosto (23,7°C e 24,1°C), cui seguono, nel periodo di pre-vendemmia, temperature più basse rispetto alla precedenti, che contribuiscono alla migliore evoluzione qualitativa aromatica e polifenolica delle uve. I valori medi minimi di temperatura sono riscontrati in gennaio (6,4°C a 5,5°C) e in dicembre (6,7°C e 6,4°C).

2) FATTORI UMANI RILEVANTI PER IL LEGAME

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio. Ad Orvieto tutto profuma di uva e di vino perché la coltivazione della vite ne ha da sempre caratterizzato il paesaggio e l'economia: vigneti curati si dispongono intorno alla rupe in un disegno armonico dove le linee parallele dei filari si intersecano con quelle ondulate delle colline. Per la città, dunque, il vino è un'importante risorsa, una peculiarità distintiva che si protrae ininterrottamente nei secoli e a testimoniarlo sono l'archeologia, l'arte, la storia, l'artigianato e la letteratura, tanto che la produzione dell'Orvieto di qualità è stata apprezzata e celebrata nel tempo da poeti, papi, artisti e viaggiatori.

Ma prima ancora delle parole, il ruolo fondamentale del vino nella vita quotidiana e nei riti culturali di Orvieto è attestato negli importanti dipinti delle tombe etrusche del territorio (seconda metà del IV sec. a.C.) e nella ricca varietà di ceramiche etrusche e greche destinate alla conservazione, alla mescita e alla degustazione della celebre bevanda. Gli affreschi della tomba Golini I, conservati presso il Museo Archeologico Nazionale di Orvieto, riproducono le fasi preparatorie del banchetto etrusco dove la macellazione delle carni e l'accurata sistemazione delle bevande nei recipienti e dei cibi sulle mense da parte dei servi – tra la frutta si individua facilmente anche un grappolo d'uva - affiancano il banchetto vero e proprio. L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti:*

i vitigni idonei alla produzione del vino Rosso Orvietano sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica delimitata dall' ART. 3 del presente disciplinare ed in parte da vitigni catalogati idonei nelle piattaforme ampelografiche Regionali.

- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i*

nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (70 hl/ha).

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionalmente consolidate effettuate nell'ambito della zona di produzione e comunque consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Informazioni sul prodotto:

La Doc Rosso Orvietano è riservata alle seguenti tipologie: Rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegolo, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese.

Dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

Nel 264 a.C. la città di Orvieto fu completamente rasa al suolo dai romani (ultima città etrusca da essi conquistata) e fu proibito a tutti di risalire sull'acrocorno di tufo che tante battaglie era costato a Roma. La smania distruttiva di Roma fu talmente esasperata, poiché nulla doveva ricordare la superba città che per secoli aveva incarnato la potenza e la grandezza etrusca. Fu ribattezzata dai romani col nome di Vol-Tinii (la città dei seguaci del Dio Voltumnus sconfitto) che evolse poi a Volsinii. Passarono centinaia di anni prima che, sulla rupe, la civiltà romana permise di creare un nuovo insediamento abitato. Infatti, solo successivamente fu identificata come Urbs-Vetus (città vecchia) e sembra perché Roma vi mandasse i suoi veterani a riposare. Da questo nome derivò poi Orbiveto, Orbeto ed infine l'attuale Orvieto. Nel corso della denominazione romana essa conobbe un periodo di forte oblio dovuto al fatto che venne isolata sull'alta rupe e decentrata rispetto alle maggiori vie di comunicazione sia fluviale (porto fluviale di Pagliano eretto per le ordinarie consegne alla Roma imperiale prima, ed alla Curia romana nei successivi periodi cristiani) sia terrestre (via Cassia e via Traiana Nova) non partecipando così all'intensiva vita economica dei centri del fondo valle.

La rinascita di Orvieto si legò al momento del disgregamento dell'Impero, perché con le mutate condizioni politiche e di sicurezza la città insieme agli altri centri di altura, acquistò di nuovo un ruolo decisivo su tutto il territorio, nel senso che le ripetute e successive ondate di invasioni barbariche (Visigoti, Goti e Longobardi) costrinsero le popolazioni a rifugiarsi sui colli ed erigere un sistema di complesse fortificazioni. E' così che, tra il V e il VI secolo d.C., gli abitanti di Volsinii novi

(attuale Bolsena) ritornarono ad abitare nel loro vecchio insediamento dal quale erano stati cacciati in età romana. La presenza dell'alta rupe fu una garanzia sufficiente a difendere la città e a far nascere tutto quell'insieme di borghi e castelli che tutt'ora delineano la mappa del territorio e che hanno costituito il nucleo originario degli attuali centri dell'Orvietano.

Con la diffusione del Cristianesimo, la nascita dei Comuni ed il loro successivo assoggettamento allo Stato Pontificio non si verificarono eventi di gran rilievo se non un gran turbine di lotte interne e travagliate guerre politiche tra le varie famiglie di nobili locali, il tutto sotto lecite regia della Chiesa. In effetti, se da un lato il Papato mise in una condizione di lungo oblio la zona, divenuta meta di villeggiatura di molti pontefici e cardinali, è anche vero che i Papi contribuirono in maniera consistente alla fama ed all'apprezzamento dei vini di Orvieto. In particolare nel Medioevo e nel Rinascimento fu uno dei vini preferiti alla corte Pontificia, trovando tra i numerosi estimatori senza freni anche papa Paolo III Farnese e papa Gregorio XVI.

Fino alla fine del '700 non si verificarono eventi di rilievo, solo in seguito gli echi della rivoluzione francese determinarono un certo risveglio culturale concretizzatosi nel 1860 con l'ammissione di Orvieto nel Regno d'Italia, da qui poi si arriva ai giorni nostri.

Il vino orvietano, che fin dalle origini fu anche nero corposo, si produceva in ogni dove, ampi e floridi appezzamenti vitati si trovavano sulla stessa rupe, in orti di convivenze religiose dei nobili e dei numerosi ortolani, coltivatori diretti in città fin dai primordi del libero Comune. Tanto che la zona di piazza Cahen fino ad oltre la chiesa dei Servi di Maria era denominata "vigna Grande" e dietro il Duomo si apriva l'ampia zona coltivata a vigna. E' opportuno sottolineare che molto prima dei filari la vite era coltivata in alberata pratica diffusasi in tutta l'Etruria, che consisteva nel coltivare il vitigno maritato a degli alberi vivi di sostegno, come olmi, olivi e querce. Intorno alla metà del XVII sec. fu inserita la palizzata come sostegno delle viti, piantate, a partire da allora intensivamente a filari.

Il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata si è avuto con il D.D. 31/08/1998.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Per la tipologia "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso": Aleatico, Cabernet Franc,	

Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese, da soli o congiuntamente per almeno il 70%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 30%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” con la specificazione di uno dei vitigni: Aleatico, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero e Sangiovese devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai corrispondenti vitigni presenti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione dei predetti vini altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%. Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà di vitigno Cabernet franc e Cabernet sauvignon.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Umbria

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>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**