

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

Sant'Antimo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	8 Piazza Cavour 53024 Montalcino (SI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0577 848246
<i>Fax:</i>	+39 0577 849425
<i>e-mail:</i>	info@consorziobrunellodimontalcino.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Sant'Antimo - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	Sant'Antimo DOC - DM 2.07.1997 di di rettifica al disciplinare di produzione
<i>Base giuridica:</i>	Sant'Antimo DOC - DM 18.01.1996 di riconoscimento e approvazione disciplinare

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Sant'Antimo (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Sant’ Antimo” Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: giallo paglierino; odore: delicato, gradevole; sapore: asciutto, pieno, armonico;</p>

“Sant’ Antimo” Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;</p>

acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole; sapore: sapido, armonico, a volte austero;

"Sant'Antimo" Vin Santo tipo amabile

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, almeno il 13,00% vol svolto minimo del 3,00% vol da svolgere; acidità totale minima: 5,0 g/l acidità volatile massima: 1,6 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da paglierino dorato fino all'ambrato intenso; odore: etereo, intenso, caratteristico; sapore: armonico vellutato, con pronunciata rotondità ;

"Sant'Antimo" Vin Santo tipo secco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui: per il tipo secco: almeno il 14,00% vol svolto e un massimo del 2% vol da svolgere; acidità totale minima: 4,5 g/l ; acidità volatile massima: 1,6 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da paglierino dorato fino all'ambrato intenso; odore: etereo, intenso, caratteristico; sapore: armonico vellutato;

"Sant'Antimo" Vin Santo tipo amabile riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, almeno il 13,00% vol svolto

minimo del 3,00% vol da svolgere;

acidità totale minima: 5,0 g/l

acidità volatile massima: 1,6 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da paglierino dorato fino all'ambrato intenso;

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: armonico vellutato, con pronunciata rotondità ;

"Sant'Antimo" Vin Santo tipo secco riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui: almeno il 14,00% vol svolto e un massimo del 2% vol da svolgere;

acidità totale minima: 4,5 g/l nel tipo secco ; acidità volatile massima: 1,6 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da paglierino dorato fino all'ambrato intenso;

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: armonico vellutato;

Sant'Antimo Occhio di Pernice

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui 14,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosa intenso a rosa pallido;

odore: caldo, intenso;

sapore: dolce, morbido, vellutato, rotondo;

Sant'Antimo Occhio di Pernice Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui 14,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosa intenso a rosa pallido; odore: caldo, intenso; sapore: dolce, morbido, vellutato, rotondo;

Sant'Antimo" Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16, 0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico;

"Sant'Antimo" Sauvignon

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: delicato, caratteristico, intenso; sapore: secco, armonico, lievemente acidulo;

"Sant'Antimo" Pinot Grigio

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: delicato, floreale, caratteristico; sapore: asciutto, armonico;

Sant'Antimo" Cabernet Sauvignon

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico, intenso; sapore: pieno, vellutato, giustamente tannico;

"Sant'Antimo" Merlot

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico, intenso; sapore: pieno, vellutato con ricordi di frutta;

"Sant'Antimo" Pinot Nero

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino poco intenso; odore: caratteristico, marcato, a volte con ricordi di fragole; sapore: asciutto, vellutato;

Sant'Antimo Novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19, 0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: fruttato, fresco, con ricordo dell'uva appena spremuta; sapore: leggero, gradevole, vinoso;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Occhio di Pernice
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**Sant'Antimo Bianco**

<i>Resa massima:</i>
Prod. max t./ha 9 Resa max 63 hl./ha

Sant'Antimo Chardonnay

<i>Resa massima:</i>
Prod. t. /ha 9 Resa max. 63 Hl/ha

Sant'Antimo Sauvignon

<i>Resa massima:</i>
Prod. t. /ha 9 Resa max. 63 Hl/ha

Sant'Antimo Pinot Grigio

<i>Resa massima:</i>
Prod. t. /ha 9 Resa max. 63 Hl/ha

Sant'Antimo Rosso

<i>Resa massima:</i>
Prod. t. /ha 9 Resa max. 63 Hl/ha

Sant'Antimo Vin Santo*Resa massima:*

Prod. t. /ha 9

Resa max. 31,5 H/ha

Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice*Resa massima:*

Prod. t. /ha 9

Resa max. 31,5 HI/ha

Sant'Antimo Cabernet Sauvignon*Resa massima:*

Prod. t. /ha 8

Resa max. 56 HI/ha

Sant'Antimo Merlot*Resa massima:*

Prod. t. /ha 8

Resa max. 56 HI/ha

Sant'Antimo Pinot Nero*Resa massima:*

Prod. t. /ha 8

Resa Max. 56 HI/ha

5. ZONA DELIMITATA

In Provincia di Siena, parte del territorio amministrativo del comune di Montalcino. Tale zona così delimitata: seguire il confine comunale in senso antiorario dalla confluenza del torrente Serlate nel fiume Ombrone; discendere l'Ombrone fino al fiume Orcia; salire l'Orcia fino all'incrocio con il torrente Asso; salire il torrente Asso fino al ponte della ferrovia a quota 210 località Podere Mulin del Fiore;

seguire la linea ferroviaria fino a Torrenieri all'incrocio della s.s. 2 Cassia, seguire verso nord la s.s. 2 Cassia vecchio tracciato fino al ponte sul torrente Serlate a quota 149; seguire il torrente Serlate fino alla confluenza con il fiume Ombrone. Sono da considerarsi idonei i vigneti che siano ad altitudine: non superiore ai 600 mt s.l.m.;

a. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
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**

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sauvignon B
Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Aleatico N
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Grechetto B
Vioagner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N

Cesanese d'Affile N
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Chardonnay B
Ancellotta N
Incrocio Bruni 54 B
Riesling Italico B
Fiano B
Teroldego N
Tempranillo N
Moscato Bianco B
Montepulciano N
Verdicchio Bianco B
Pinot Bianco B
Biancone B
Rebo N
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Vermentino B
Petit Verdot N
Lambrusco Maestri N
Carignano N
Carmenere N
Barbera N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Malvasia Istriana B
Cabernet Franc N
Vernaccia di S. Gimignano B
Manzoni Bianco B
Muller-Thurgau B
Cabernet-Sauvignon N
Pollera Nera N

Syrah N
Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Pinot Grigio G
Canaiolo Nero N
Prugnolo Gentile N
Verdello B
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Malvasia Bianca di Candia B
Barsaglina N
Sémillon B
Merlot N
Malbech N
Malvasia Bianca Lunga B
Pinot Nero N
Verdea B
Caloria N
Albana B
Groppello Gentile N
Ciliegiolo N
Alicante N
Groppello di S. Stefano N
Gamay N
Sagrantino N
Traminer Aromatico Rs
Schiava Gentile N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B
Sanforte N.
Petit Manseng B.
Riesling renano B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Sant'Antimo

Informazioni sulla zona geografica:

Il territorio di produzione del vino Sant'Antimo, che corrisponde all'area del comune di Montalcino in provincia di Siena, si trova nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud della città di Siena. Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri.

L'area così definita si sviluppa in altezza dal livello di circa 120 metri sul livello del mare lungo i fiumi, fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio.

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici, essendosi formata in ere geologiche diverse, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all'argilloso.

La collina di Montalcino dista 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l'Italia Centrale, posizionata verso Est. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto; ha anche delle connotazioni continentali data la posizione intermedia tra il mare e le montagne dell'Appennino Centrale. Questo è dimostrato dalle medie delle precipitazioni e delle temperature rilevate. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e autunnali, come avviene nei climi mediterranei e la media annuale delle precipitazioni è di circa 700 millimetri. In inverno, sopra i 400 metri, sono possibili le nevicate. La fascia di media collina non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa le temperature sono prevalentemente miti e con elevato numero di giornate serene, caratteristica ideale ad assicurare una maturazione graduale e completa dei grappoli. La denominazione trae origine da uno dei monumenti simbolo di Montalcino in provincia di Siena, l'abbazia romanica di Sant'Antimo, ed è stata voluta dai produttori per valorizzare tutti quei vitigni di qualità che hanno raggiunto gradimento tra i consumatori.

Molte notizie storiche testimoniano la produzione di vini da parte dei Monaci dell'Abbazia di Santa'Antimo, la quale si trovava sul percorso della via Francigena, sulla quale transitavano molti pellegrini provenienti dal Nord Europa e diretti verso Roma. Sant'Antimo è stata fondata da Carlo Magno nel IX secolo e pertanto ha rappresentato da sempre un punto di riferimento per la produzione agricola e quindi anche vitivinicola del territorio.

Informazioni sul prodotto:

Il Sant'Antimo ha caratteristiche diverse secondo le varie tipologie prodotte. Le tipologie bianco hanno colore giallo paglierino, profumi delicati ed intensi e sono pieni ed armonici al gusto. I rossi hanno colore rosso rubino, profumi fruttati più o meno marcati e sapori pieni, vellutati ed armonici. Le tipologie Vin Santo hanno colori intensi tendenti all'ambrato, caratteristici profumi derivanti dalle modalità di produzione e sapore dolce, morbido e vellutato.

In funzione delle tipologie i vini sono da consumare in tempi relativamente brevi, ovvero possono sopportare periodi di invecchiamento.

Date le numerose tipologie è possibile abbinare il Sant'Antimo a numerosi piatti. I bianchi trovano naturale collocazione con piatti delicati ed a base di pesce. Per quanto riguarda i rossi è possibile accostarli sia a primi piatti di pasta, che a piatti di carni bianche e rosse, nonché a formaggi.

Il vino Sant'Antimo richiede bicchieri dalla forma ampia, comunque adatta alla tipologia Bianco oppure Rosso o Vin Santo che viene servita. Anche la temperatura varia dai 10°-12° per i Bianchi, a 18°-20° per i Rossi e a 16°-18° per i Vin Santo.

Legame causale:

La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l'interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino Sant'Antimo.

La tecnica viticola si è evoluta ed oggi i vigneti impiantati sono il risultato delle conoscenze acquisite con le osservazioni e le sperimentazioni realizzate nel corso degli ultimi decenni. I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell'ambiente pedoclimatico e della relativa scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. Vengono pertanto effettuate lavorazioni il cui scopo è quello di mantenere la riserva di acqua. Nel periodo autunnale e di inizio primavera vengono fatte lavorazioni più profonde per favorire la penetrazione delle acque.

I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica, calcarei e con relativa carenza di acqua, consentono ai vitigni autorizzati di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sui vitigni e sul loro sviluppo durante la fase vegetativa della vite che va dalla metà del mese di aprile, fino alla metà del mese di settembre. Le piogge della fase primaverile sono utili per l'accumulo di acqua a livello dell'apparato radicale, utile alla pianta per sviluppare bene la prima fase della vegetazione.

Successivamente – nei mesi estivi – la pianta ha un progressivo rallentamento vegetativo, dato che i terreni tendono a perdere le riserve idriche a causa della relativa scarsa piovosità. Il periodo successivo, che si sviluppa nella fase tardo estiva e di inizio autunno, si presenta più fresco. Durante il periodo della maturazione delle uve si hanno, sia per la posizione che per le altitudini, escursioni termiche giorno-notte significative.

Le caratteristiche delle uve che si ottengono nel territorio sono la diretta conseguenza del comportamento dei vitigni autorizzati durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la relativa carenza di acqua, la ventilazione normalmente

attiva e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

“Sant’ Antimo” Vin Santo

<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>	
<p>La denominazione di origine controllata è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata: Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente, minimo 70%. Possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana per non oltre il 30%.</p> <p>Si riportano <i>nell'allegato n. 1</i> i vitigni che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti</p>	

“Sant’ Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice

<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>	
<p>La denominazione di origine controllata è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata: Sangiovese dal 50 al 70%, Malvasia nera dal 30 al 50%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana per non oltre il 30%.</p>	

“Sant’ Antimo” “Chardonnay”,

<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>	
<p>La denominazione di origine controllata seguita dalle seguenti specificazioni: è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85% di Chardonney. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.</p>	

Sant'Antimo “Sauvignon”

<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>	
<p>La denominazione di origine controllata seguita dalle seguenti specificazioni: è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85% di Chardonney. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.</p>	

Sant'Antimoo “Pinot Grigio”

<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>	
<p>La denominazione di origine controllata seguita dalle seguenti specificazioni: è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85% di Chardonney. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.</p>	

Sant'Antimo “Pinot nero”

<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>	
<p>La denominazione di origine controllata seguita dalle seguenti specificazioni: è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85% di Chardonney. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.</p>	

Sant'antimo “Cabernet Sauvignon”

<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>	
<p>La denominazione di origine controllata seguita dalle seguenti specificazioni: è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85% di Chardonney. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.</p>	

Sant'Antimo “Merlot”,

<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>	
<p>La denominazione di origine controllata seguita dalle seguenti specificazioni: è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85% di Chardonney. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM 2 nov 2010 - Piano dei controlli DOP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni Idonei Coltivazione Regione Toscana

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 RM 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 06.46656033 – 06.46656027 – 06.46656029
<i>Fax:</i>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	I.lauro@politicheagricole.gov.it , I.tarmati@politicheagricole.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 FIRENZE Italia
<i>Telefono:</i>	+390054383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano. barzagli@regione.toscana.it

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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Sant'Antimo