

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

Squinzano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|---|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i> | Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Regione |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | 45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210 |
| <i>Fax:</i> | +39.0805405136 |
| <i>e-mail:</i> | n.laricchia@regione.puglia.it,a.lillo@regione.puglia.it |

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|----------------------------|--|
| <i>Stato:</i> | Allegato |
| <i>Nome del documento:</i> | DOC Squinzano - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 29.07.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|--|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Squinzano (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 |
| 4. Vino spumante |

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Squinzano» rosso**

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, per il Riser-va 12,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24 ,0 g/l; zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;</p> |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| <p>colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi aran-cioni se invecchiato; odore: etereo, caratteristico, intenso; sapore: pieno, vellutato, armonico.</p> |

«Squinzano» rosato

| |
|--|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;</p> |

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosso rubino chiaro al cerasuolo tenue;
odore: delicatamente profumato, caratteristico;
sapore: sapido, fine e vellutato.

«Squinzano» rosato Spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry.

«Squinzano» Negroamaro

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol, per il Riser-va 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: etereo caratteristico e intenso;
sapore: pieno, vellutato, armonico.

«Squinzano» Negroamaro rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: giustamente persistente, fruttato se giovane;
sapore: armonico.

«Squinzano» Negramaro Rosato Spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry.

«Squinzano» Susumaniello rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
odore: di frutti di bosco;
sapore: vellutato, persistente e armonico.

«Squinzano» Bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tenue anche con riflessi verdolini;
odore: caratteristico, gradevolmente fruttato;
sapore: asciutto, vellutato, caratteristico.

«Squinzano» Bianco Spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabrul a extradry.

«Squinzano» Chardonnay***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: sapido, caratteristico.

«Squinzano» Chardonnay Spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: sapido, caratteristico.

«Squinzano» Fiano Spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry.

«Squinzano» Fiano

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: sapido, caratteristico.

«Squinzano» Malvasia bianca

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso;
odore: caratteristico gradevole e intenso;

sapore: caratteristico, armonico.

«Squinzano» Malvasia bianca Spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabnit a extradry.

«Squinzano» Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico e intenso;
sapore: sapido, caratteristico.

«Squinzano» Sauvignon Spumante

Caratteristiche analitiche:

sapore: fresco, armonico: da extrabnit a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol ;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: line e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito.

«Squinzano» Novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
 zuccheri residui 3%;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso;
 odore: giustamente persistente, fruttato;
 sapore: vellutato armonico e gradevole.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

DOC "Squinzano"

Resa massima:

Tipologia

Resa uva t/ha

Resa vino/ha

| | | |
|----------------------------------|----|-------|
| Rosso | 14 | 98 |
| Rosato anche spumante | 11 | 55 |
| Negroamaro rosso | 14 | 98 |
| Negroamaro rosato anche spumante | 14 | 70 |
| Susumaniello | 14 | 98 |
| Novello | 14 | 98 |
| Rosso Riserva | 14 | 98 |
| Negroamaro rosso Riserva | 14 | 98 |
| Bianco anche spumante | 13 | 91 |
| Chardonnay anche spumante | 13 | 91 |
| Malvasia Bianca anche spumante | 13 | 91 |
| Fiano anche spumante | 13 | 91 |
| Sauvignon anche spumante | 13 | 11,00 |

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Squinzano», comprende l'intero territorio dei comuni di Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli e parte del territorio dei comuni di: Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce. Tale zona è così delimitata:
Da Torre Rinalda sulla costa adriatica, il limite segue verso sudo-vest la

provinciale per Squinzano. toccando masseria Monacelli, masseria Cernite grande sino a raggiungere la quota 31 sul confine del comune di Squinzano in prossimità di masseria Gagliardi. Da qui prosegue in direzione sud-ovest per la strada che conduce a Trepuzzi. passando per le quote 37, 40.43 (località Case Bianche); raggiunge il centro abitato di Trepuzzi, lo attraversa per seguire poi la strada verso sud che costeggia ad ovest masseria Macchia sino a raggiungere a quota 58 la strada statale Salentina (n. 7 ter) per Campi Salentina, prosegue verso ovest lungo questa fino ad incrociare, in prossimità del km 61. il confine del comune di Novoli che segue prima verso sud poi verso ovest e quindi verso nord (includendo così tutto il territorio comunale) fino ad incontrare nuovamente la strada statale n. 7 ter in prossimità del km 59.

Prosegue lungo quest'ultima in direzione ovest fino a quota 31 sulla circonvallazione di Campi Salentina e quindi verso nord-ovest per la strada che costeggia ad est il centro abitato, fino a raggiungere la quota 28.

Da quota 28 sulla circonvallazione segue la strada verso nord per masseria Monaci e prima di giungervi incrocia quella per Cellino San Marco.

Segue verso nord-est tale strada passando per masseria la Macchia. la strada, attraversa il centro abitato di Cellino San Marco e prosegue per la strada che verso nord conduce a masseria Blasi per circa un chilometro e giunto a quota 58 prosegue verso nord-ovest per la strada che passando per le quote 59. 60. 58 incrocia il confine comunale di Tutturano. Segue tale confine verso est sino ad incrociare quello di San Pietro Vernotico e quindi, proseguendo lungo quest'ultimo in direzione nord-est. raggiunge la costa per ridiscenderla in direzione sud-est sino ad incontrare Torre Rinalda da dove è iniziata la delimitazione.

a. Zona NUTS

| | |
|-------|--------|
| ITF45 | Lecce |
| ITF4 | Puglia |
| ITF | SUD |
| IT | ITALIA |

b. Mappe della zona delimitata

| | |
|--------------------------|---|
| Numero di mappe allegate | 0 |
|--------------------------|---|

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

| |
|---------------------------|
| MALVASIA BIANCA DI CANDIA |
|---------------------------|

| |
|--------------------------------|
| LAMBRUSCO MAESTRI N. |
| PRIMITIVO N. |
| PINOT NERO N. |
| PINOT GRIGIO G. |
| PINOT BIANCO B. |
| PIEDIROSSO N. |
| PETIT VERDOT N. |
| NEGROAMARO N. |
| MOSCATO BIANCO B. |
| MONTEPULCIANO N. |
| MERLOT N. |
| MANZONI BIANCO B. |
| MALVASIA BIANCA LUNGA B. |
| LACRIMA |
| GRILLO |
| Greco Bianco |
| GARGANEGA B. |
| FIANO B. |
| FALANGHINA B. |
| Chardonnay |
| CABERNET SAUVIGNON N. |
| CABERNET FRANC N. |
| BOMBINO BIANCO B. |
| BARBERA N. |
| ALEATICO N. |
| AGLIANICO |
| Vermentino B. |
| VERDICCHIO BIANCO B. |
| TREBBIANO TOSCANO |
| TREBBIANO GIALLO B. |
| TRAMINER AROMATICO Rs. |
| SYRAH N. |
| SEMILLON B. |
| SAUVIGNON B. |
| SANGIOVESE N. |
| RIESLING ITALICO B. |
| RIESLING B. |
| REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. |

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|-------------------------------|
| Ottavianello N |
| Negroamaro Precoce N |
| Greco B |
| Aglianicone N |
| Pampanuto B |
| Francavidda B |
| Impigno B |
| Asprinio Bianco B |
| Moscattello Selvatico B |
| Bianco d'Alessano B |
| Susumaniello N |
| Calabrese N |
| Malvasia Nera di Lecce N |
| Malvasia Nera di Brindisi N |
| Malvasia Nera di Basilicata N |
| Bombino Nero N |
| Sylvaner Verde B |
| Malbech N |
| Malvasia Bianca B |
| Verdeca B |
| Uva di Troia N |
| Notardomenico N |

c. Altre varietà**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "Squinzano"****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Squinzano.

Il terreno agrario, essendo notevolmente profondo, ricco di sostanza organica,

povero in carbonato di calcio, si presta molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare le condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta, ottenendo un vino qualità.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Squinzano" DOC. L'origine della denominazione DOC Squinzano è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nel comprensorio di produzione, rappresentato dai Comuni di Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli per intero e parte dei comuni di Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce, i quali già a partire dai primi anni del secolo scorso producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Squinzano.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima città del salento, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Lo Squinzano, rosso e rosato, viene prodotto con le uve dei vitigni Negroamaro o Negro amaro, per massima parte, Malvasia nera di Brindisi e Malvasia nera di Lecce.

Il Negromaro è di remota introduzione e le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia, infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Forme di Allevamento dei vitigni

Le forme di allevamento dei vigneti della DOC Squinzano maggiormente utilizzate sono l'alberello pugliese e la spalliera:

Alberello pugliese; è il sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale varia da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 - 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti, questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera, in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello. Attualmente, infatti, l'alberello pugliese rappresenta al massimo il 20% della superficie, mentre fino a gli anni 80'

rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzato nella spalliera varia da 2.00 - 2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. sulla fila con una densità d'impianto diversificata con un minimo di 3.800 piante per ettaro, fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro. Questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura quali il cordone speronato, ed il guyot.

Il vitigno principe del Salento, e soprattutto della DOC Brindisi è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestini 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, le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento 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 della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Squinzano", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali

| |
|----------------|
| rinomati vini. |
|----------------|

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> | |
| <p>«Squinzano» Rosso e Rosato, minimo 70% Negroamaro; possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Sangiovese e le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico» - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare - da sole o congiuntamente, nella misura massima del 30%.</p> <p>«Squinzano» Negroamaro o Negro amaro Rosso e Rosato, minimo 85% Negroamaro; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 15% come sopra identificati.</p> <p>«Squinzano» Susumaniello, minimo 85% Susumaniello; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico». nella misura massima del 15% come sopra identificati.</p> <p>«Squinzano» Bianco, minimo 50% Chardonnay Malvasia bianca, da sole o congiuntamente; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», 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 nella misura massima del 20%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.</p> <p>«Squinzano» Chardonnay, minimo 90% Chardonnay; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico». nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.</p> | |

«Squinzano» Malvasia bianca, minimo 90% Malvasia bianca; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Piano, minimo 90% Piano; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Sauvignon minimo 90% Sauvignon possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

| |
|-------------------------------------|
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 2 novembre 2010 |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 2 - DLgs 61/2010 |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia |

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**