

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

Terratico di Bibbona (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

|   |   |
|---|---|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i>   | Unione Provinciale degli Agricoltori di Livorno |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Associazione Professionale di Categoria         |
| <i>Nazionalità:</i>   | Italia  |
| <i>Indirizzo:</i>   | 14 Marradi<br>57126 Livorno<br>Italia           |
| <i>Telefono:</i>  | 0586 812744                                     |
| <i>Fax:</i>   | +39 0586 811792                                 |
| <i>e-mail:</i>  | livorno@confagricoltura.it                      |

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <i>Stato:</i>              | Allegato  |
| <i>Nome del documento:</i> | DOC Terratico di Bibbona - Disciplinare consolidato.doc |

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

|                        |  |
|------------------------|--|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 28.06.2006 di riconoscimento e approvazione disciplinare DOC Terratico di Bibbona |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30/11/2011  |

## V. DOCUMENTO UNICO

|   |  |
|---|--|
| <i>Nome/i da registrare</i>   | Terratico di Bibbona (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:

#### Terratico di Bibbona Bianco

|  |
|--|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                       |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol.; |
| acidità totale minima: 4,5 g/l.;                         |
| estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.;                |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                   |
| colore: giallo paglierino;                               |
| odore: fine e delicato;                                  |
| sapore: secco e armonico;                                |

#### “Terratico di Bibbona” rosato:

|   |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                        |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; |
| acidità totale minima: 4,5 g/l.;                          |
| estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.;                 |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                    |
| colore: rosato senza riflessi violacei;                   |

odore: fine e delicato, fruttato;  
sapore: secco e armonico, delicato;

**“Terratico di Bibbona” rosso:***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino;  
odore: intensamente vinoso;  
sapore: pieno e armonico;

**“Terratico di Bibbona” rosso superiore:***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: ampio vinoso ed elegante, caratteristico;  
sapore: pieno, asciutto, caldo ed elegante, con eventuale sentore di legno;

**“Terratico di Bibbona” Trebbiano***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: fine e delicato;  
sapore: secco ed armonico;

**“Terratico di Bibbona” Vermentino**

***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fine , fruttato;  
sapore: secco ed armonico

**“Terratico di Bibbona” Cabernet sauvignon*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: da rosso rubino al granato;  
odore: intenso, caratteristico, speziato;  
sapore: pieno, ed armonico, asciutto;

**“Terratico di Bibbona” Merlot*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,0g/l.;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso granato vivo, talvolta con qualche riflesso violaceo, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;  
odore: sentore di piccoli frutti, intenso;  
sapore: secco e armonico e pieno;

**“Terratico di Bibbona” Sangiovese*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.;

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: da rosso rubino, tendente al rosso aranciato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, intenso ed elegante;  
sapore: secco e armonico;

**"Terratico di Bibbona" Syrah****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: da rosso rubino a rosso granato, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;  
odore: intenso, speziato, sentore di piccoli frutti;  
sapore: secco, armonico, pieno;

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

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

**b. Punto b)**

Superiore

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

**Tipo di pratica enologica:**

**Descrizione della pratica:**

**b. Rese massime:****"Terratico di Bibbona" bianco**

**Resa massima:**

|  |
|--|
| resa uva 10 T/ha<br>resa vino 70 HI/ha |
|--|

**Terratico di Bibbona Rosso**

|                                       |
|---------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                  |
| resa uva 9 T/ha<br>resa vino 63 HI/ha |

**Terratico di Bibbona Rosso Superiore**

|                                       |
|---------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                  |
| resa uva 8 T/ha<br>resa vino 56 HI/ha |

**Terratico di Bibbona Rosato**

|                                       |
|---------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                  |
| resa uva 9 T/ha<br>resa vino 63 HI/ha |

**Terratico di Bibbona Trebbiano**

|  |
|--|
| <i>Resa massima:</i>                   |
| resa uva 10 T/ha<br>resa vino 70 HI/ha |

**Terratico di Bibbona Vermentino**

|  |
|--|
| <i>Resa massima:</i>                   |
| resa uva 10 T/ha<br>resa vino 70 HI/ha |

**Terratico di Bibbona Sangiovese**

|                      |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| resa uva 9 T/ha      |

|                    |
|--------------------|
| resa vino 63 HI/ha |
|--------------------|

### Terratico di Bibbona Merlot

|                                       |
|---------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                  |
| resa uva 9 T/ha<br>resa vino 63 HI/ha |

### Terratico di Bibbona Cabernet Sauvignon

|                                       |
|---------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                  |
| resa uva 9 T/ha<br>resa vino 63 HI/ha |

### Terratico di Bibbona Syrah

|                                       |
|---------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                  |
| resa uva 9 T/ha<br>resa vino 63 HI/ha |

## 5. ZONA DELIMITATA

|   |
|---|
| La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terratico di Bibbona" ricade nella provincia di Livorno e comprende i territori amministrativi dei comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona e Collesalveti |
|---|

#### a. Zona NUTS

|       |            |
|-------|------------|
| ITE16 | Livorno    |
| 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                   |
| Viogner 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                    |
| Malbec 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              |
| 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**

### **Terratico di Bibbona**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

A) Informazioni sulla zona geografica dei Comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona, Collesalveti, in provincia di Livorno.

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona, Collesalveti, in provincia di Livorno. L'analisi climatica e pedologica dell'ambiente dimostra che i caratteri agro climatici dell'area ne fanno un territorio vocato per una viticoltura di qualità. In particolare l'analisi delle risorse climatiche mostra ottimi livelli delle risorse radiative, termiche e pluviometriche. Gli indici bioclimatici, si collocano su valori simili a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali. La conformazione orografica dell'area è caratterizzata dalla presenza di una linea di colline con giacitura nord-sud, con quote variabili tra i 100 ed i 350 m s.l.m., pressoché parallela alla linea di costa, sviluppata per tutta l'estensione della zona, di una fascia pedecollinare dove insistono i vigneti e del mar Tirreno ad ovest. A

nord e a sud si trovano due importanti corsi d'acqua, rispettivamente "Arnaccio" e "Cecina". Questa situazione si rivela favorevole al manifestarsi di intensificazioni orografiche delle piogge allorché, ad esempio, una depressione tirrenica produce l'afflusso di masse d'aria umida da sud-ovest. Le colline proteggono, inoltre, le colture dai rigori invernali, mentre nel periodo estivo i fiumi e la grande massa idrica del mar Tirreno, agiscono da regioni sorgenti di masse d'aria costanti che mitigano gli eccessi di calore e consentono maturazioni delle uve ottimali.

Le temperature non sono mai particolarmente ostili, ma anzi, nel periodo primaverile favoriscono, con la loro mitezza, un equilibrato sviluppo vegetativo, una ottima fioritura ed allegazione. Le temperature estive e l'insolazione garantiscono sempre una perfetta maturazione e il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le qualità di vite coltivata.

Eventi meteorici particolarmente dannosi, quali gelate primaverili e siccità prolungate, ricadono solo molto raramente. Anche le precipitazioni hanno una buona distribuzione, concentrandosi essenzialmente nel periodo di inizio primavera (Marzo Aprile) ed autunnale (Ottobre-Novembre).

Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite. La tessitura evidenzia frazioni granulometriche di medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è tendenzialmente sub alcalina, con presenze anche di pH neutro ed in minor misura alcalino. La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media, così come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile.

La tradizione viticola di questo territorio risale al tempo degli etruschi, con 2.500 anni di storia. Gli etruschi avevano appreso la tecnica della coltura della vite attraverso i loro contatti con le civiltà mediterranee dei fenici e dei greci.

Utilizzavano tecniche su sostegno vivo (in pratica con l'ausilio di alberi su cui appoggiare i tralci di vite) ancora oggi in uso. Erano forniti di attrezzi per tagliare e potare, che venivano forgiati dai fonditori di ferro. Possono oggi essere definiti maestri e cultori delle pratiche enoiche, pratiche che vennero successivamente imparate e diffuse dai romani.

I romani impararono ad effettuare la vendemmia da agosto fino a novembre, seguendo le varie fasi di maturazione dell'uva. Le uve migliori venivano scelte, pigiate coi piedi nel "*calvatorium*", poi torchiate nel "*turcularum*", quindi il mosto veniva versato nei "*dolia*", grandi anfore di terracotta adatte alla fermentazione e all'affinamento. Nel 1937 furono eseguiti degli scavi a Casale Marittimo, nel podere denominato "La Pieve", e vennero alla luce i resti di una villa rustica di epoca imperiale in cui si poterono riconoscere i resti di un "*turcularum*" e di una cella vinaria (da "La Voce" n° 2 1962).

Con la caduta dell'Impero Romano le coltivazioni in pianura vennero abbandonate e la coltura della vite venne praticata esclusivamente sulle colline tufacee attorno

ai comuni.

Negli statuti dei comuni di Rosignano Marittimo e di Bibbona (1490) vengono riportate norme che regolano la raccolta, la produzione ed il commercio del vino (artt. 73-76-110-116).

Durante la dominazione francese si ebbe il primo (anche se parziale) censimento della produzione di vino della zona. In base al Decreto della Prefettura del Dipartimento del Mediterraneo del 20 Agosto 1809, la popolazione era tenuta a denunciare le “portate” di vino e cereali prodotte degli anni 1809 (retroattivo) e 1810, motivando la causa di un eventuale calo di produzione. Tali documenti di denuncia delle portate sono depositati presso l’archivio comunale di Bibbona (46/3 Fascicolo Portate di vino 1810). Le quantità di vino sono espresse in barili, la cui capacità è (per la Legge dei pesi e delle misure del 14 Febbraio 1810) di “mezzo ectolitro”, ovvero 50 litri.

Dal “Dal diario di Vittorio Chiavacci (1900)” leggiamo:

... *“si mangiò le abbondanti e famose pappardelle, poli e triglie chiappate a Marina, ed annaffiate da saporoso vino del Paratino”*...

Dall’elenco delle attività industriali e commerciali di Cecina del 1912 si apprende che esistevano sul territorio 3 bottai, 1 fabbrica di fiaschi, 7 fiaschetterie, a testimonianza dell’importanza del vino nella zona.

Dal dopoguerra ad oggi, grazie allo sviluppo della meccanizzazione agricola ed all’affinamento delle tecniche enologiche, molte sono le aziende agricole che hanno espanso l’attività vitivinicola, molte le nuove aziende vitivinicole nate nella zona.

La millenaria storia vitivinicola dell’area, dagli Etruschi al Medio Evo, fino ai tempi 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 dei vini “Terratico di Bibbona”.

La reputazione moderna di questi vini è iniziata con l’istituzione, nel 2006, della denominazione.

I vini di famose aziende che ricadono nel territorio ottengono ed hanno ottenuto nel tempo una enorme messe di riconoscimenti nelle Guide Vini del Gambero Rosso (3 bicchieri), L’Espresso, Veronelli, Duemilavini, o i riconoscimenti nei tasting periodici delle riviste Wine Spectator, Wine Advocate, Wine Enthusiast, Decanter Magazine, e numerose altre; questo consente di capire che la reputazione delle aziende ricadenti nel territorio della denominazione di origine controllata “Terratico di Bibbona” è a livelli di assoluta eccellenza ed ha carattere internazionale.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La conformazione orografica particolare del territorio ed i conseguenti caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa. La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la

complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

Qualità e caratteristiche dei vini di cui al presente disciplinare sono confermate dai parametri analitici dei vini, che presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche con andamento positivo superiore ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare in vigore, e permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

#### *Legame causale:*

La qualità dei vini dell'area è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori che agiscono a diverse scale. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclima.

Le variabilità topoclimatiche vengono costantemente monitorate e concorrono a determinare un ambiente ben areato, luminoso e con suolo sgrondante dalle acque in eccesso durante i rari periodi di eccessiva piovosità. In quest'ambiente, coltivato a vigneto fin dall'antichità, l'uomo è intervenuto nel tempo effettuando sistemazioni idraulico- agrarie tali da impedire ristagni idrici.

Nel corso storico di coltivazione della vite sono state selezionate le varietà che meglio si adattano alle peculiarità topoclimatiche e sono state affinate tecniche di coltivazione che esaltano le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche delle uve.

I viticoltori hanno applicato da tempo tecniche produttive atte a valorizzare la qualità delle uve prodotte dai vitigni presenti: forma di allevamento principalmente effettuata a capovolto o a guyot, a cordone speronato, ad alberello, lasciando poche gemme produttive a tutto vantaggio dell'aumento del contenuto di zuccheri e delle componenti aromatiche, particolarmente influenzate dal clima temperato, e caratterizzato, segnatamente nella fase finale di maturazione delle uve, da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

Le analisi chimiche compiute regolarmente su campioni di vini sia bianchi che rossi dimostrano che esiste una correlazione tra andamento climatico annuale e valori analitici dei parametri "titolo alcolometrico, acidità totale, pH, ceneri, estratto secco totale, estratto ridotto". I dati rilevati sono sempre comunque superiori ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e risentono soltanto marginalmente di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente. Le tecniche di vinificazione affinate nel corso dei secoli, ed attualmente praticate sono varie, ma sempre volte al rispetto ed al mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle uve, oltre che all'ottenimento del miglior livello qualitativo del prodotto finale.

Sulla base di quanto riportato non vi è quindi alcun dubbio che il vino prodotto in questa zona ha caratteristiche peculiari proprio perchè con questo ambiente e con

le scelte fatte dall'uomo si ottiene un prodotto unico e tipico, con qualità che consentono inequivocabilmente di ricondurlo alla zona di origine

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Terratico di Bibbona

|   |  |
|---|--|
| <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>Terratico di Bibbona bianco: Vermentino: minimo 50%;<br/>possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca, ad esclusione del Traminer aromatico, idonei alla coltivazione per la regione Toscana da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.</p> <p>Terratico di Bibbona rosso, rosso superiore e rosato: Sangiovese: minimo 35%, Merlot: minimo 35%,<br/>possono concorrere alla produzione, altri vitigni a bacca nera, , idonei alla coltivazione per la regione Toscana, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata <b><u>Terratico di Bibbona</u></b> con le seguenti specificazioni di vitigno:<br/>Trebiano;<br/>Vermentino;<br/>Sangiovese;<br/>Merlot;<br/>Cabernet sauvignon;<br/>Syrah;<br/>devono essere ottenuti da uve dei vitigni corrispondenti, per almeno l'85%.<br/>Possono concorrere altri vitigni a bacca dello stesso colore di quello del vitigno specificato in etichetta, ad esclusione del Traminer aromatico, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> |  |

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

*Descrizione:*

|  |
|--|
| 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> |
|---------------------|

|  |
|--|
| Allegati 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<br>00187 Roma<br>Italia  |
| <i>Telefono:</i>               | +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029   |
| <i>Fax:</i>                    | 0039 – 06.46656133   |
| <i>e-mail:</i>                 | l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it<br>,SAQ9@mpaaf.gov.it<br>,a.squarcia@mpaaf.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<br>50127 FIRENZE<br>Italia                                |
| <i>Telefono:</i>  | +390554383078 - +390554383747  |
| <i>Fax:</i>   | +390554383150  |
| <i>e-mail:</i>  | maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano.barzagli@regione.toscna.it |

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano



## ***5. LINK A E-BACCHUS***

Terratico di Bibbona seguito o no dal nome di un'unità geografica più piccola