

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

Vino Nobile di Montepulciano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Del Vino Nobile Di Montepulciano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	7 Piazza Grande 53045 Montepulciano Italia
<i>Telefono:</i>	0578 757812
<i>Fax:</i>	0578 757813
<i>e-mail:</i>	info@consorziovinonobile.it ,p.solini@consorziovinonobile.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Vino Nobile di Montepulciano - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 9/11/2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30/11/2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vino Nobile di Montepulciano (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 b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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:**Vino Nobile di Montepulciano**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol, acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: profumo intenso, etereo, caratteristico; sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno;

Vino Nobile di Montepulciano Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: profumo intenso, etereo, caratteristico;
sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Vino Nobile di Montepulciano

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno due anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" derivante da uve aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50% e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la qualificazione "riserva".	

b. Rese massime:

Vino Nobile di Montepulciano

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 8 T/ha resa vino 56 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, limitatamente alla zona idonea a fornire produzioni che rispondono ai requisiti di cui al presente disciplinare. Tale zona comprende:

parte del territorio del comune di Montepulciano delimitata da una linea che partendo dall'incrocio della linea ferroviaria Siena-Chiusi con il confine comunale di Montepulciano nei pressi del podere "Confine", segue ininterrottamente il confine di Montepulciano fino a raggiungere la suddetta ferrovia a nord della stazione ferroviaria di Montallese. Detto confine segue quindi la suddetta linea ferroviaria fino al punto di partenza: parte del territorio del comune di Montepulciano - frazione Valiano, delimitata da una linea che, partendo dal punto in cui il confine comunale interseca la strada delle Chianacce a quota 251, percorre, procedendo in senso orario, il suddetto confine comunale fino ad incontrare la strada Padule a quota 253; segue quindi la predetta strada fino al bivio con la strada vicinale delle Fornaci con la quale si identifica fino all'innesto con la strada Lauretana per Valiano; la percorre verso ovest, per breve tratto, raggiunge la strada delle Chianacce, che segue fino a ricongiungersi con il punto di partenza

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
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
Riesling B
Fiano B
Teroldego N
Tempranillo N
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
Cabernet Franc N
Vernaccia di S. Giminiano 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
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

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Vino Nobile di Montepulciano***Informazioni sulla zona geografica:*

Il comprensorio del Vino Nobile ricade interamente nel Comune di Montepulciano, in provincia di Siena. Ad eccezione della zona di fondovalle nella Valdichiana, esclusa dalla zona di produzione, tutto il territorio è compreso nell'area collinare di produzione che passa da 250 a 600 metri di altitudine.

Il substrato geologico è piuttosto uniforme e nettamente caratterizzato rispetto ad altri comprensori viticoli vicini. E' costituito in larga misura da sedimenti marini pliocenici, dove predominano le sabbie soprattutto nelle zone a maggiore altitudine. Altri suoli, in particolare nei versanti che scendono verso la Valdichiana, si sviluppano su sedimenti continentali del Pleistocene antico.

La litologia del territorio è quindi caratterizzata da sabbie e argille marine, con presenza di conglomerati nella parte ad est del territorio. Le sabbie sono caratteristiche di Montepulciano e in Toscana si ritrovano così diffuse solo a San Gimignano, mentre sono pressoché assenti sia a Montalcino che nel Chianti Classico.

In sintesi, complessivamente si distinguono 4 tipologie di suolo: quelli evoluti sul pliocene marino sabbioso (serie pedologica cosiddetta Cusona, Strada e San Gimignano) o limo-argilloso (serie Quercia e Monte, quest'ultima poco produttiva ed a maturazione precoce) con disponibilità idriche crescenti, e quelli su pleistocene da paleosuoli o suoli recenti (serie Poggio Golo, Nottola e Valiano, che favorisce una maggiore produttività delle piante).

Per caratteristiche chimiche i suoli del Pliocene sabbioso presentano bassa capacità di scambio cationico e conducibilità, con valori medi di calcare; sul pliocene limo-argilloso e argilloso si rilevano valori più elevati di calcare e di conducibilità; i suoli evoluti su sedimenti del pleistocene sono simili tra loro per capacità di scambio cationico, in genere elevata, e si differenziano per il contenuto in calcare totale ed attivo, maggiore nei suoli recenti.

Dal punto di vista meteorologico la zona è caratterizzata da un clima mediterraneo. Le temperature più elevate si rilevano in luglio e agosto, mentre nel periodo seguente si registrano valori più bassi, che favoriscono l'evoluzione qualitativa aromatica e fenolica delle uve. L'indice Winkler è mediamente pari a 1900°, con livelli inferiori alla maggiore altitudine dove si attesta a 1750°.

Le piogge medie, su base pluriennale, sono pari a 690 mm in gran parte del territorio, e solo nella zona sud arrivano a circa 740 mm. La massima intensità piovosa si registra in ottobre e novembre, mentre l'estate è tendenzialmente asciutta.

Le radici della viticoltura e dell'enologia sono parte integrante del territorio, della cultura, della storia, dell'economia e delle tradizioni locali di Montepulciano.

Il vino prodotto in questo comprensorio riveste storicamente una connotazione nobiliare ed aristocratica, con le produzioni destinate non all'autoconsumo ma al commercio, come testimoniano tanti atti di vendita registrati dal 789 in poi.

Con un documento del 1350 furono stabilite le prime clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano. Il vino ha assunto fama internazionale fino dal XVII secolo, quando fu celebrato da Francesco Redi come "Re di ogni vino", e nel corso dei secoli la viticoltura ha poi mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio.

La prima citazione conosciuta di "Vino Nobile" è datata 1787 *"per rimborso al cuoco di casa Marsichi per spesa per il vitto, non compreso il vino portato da Monte Pulciano per nostro servizio L. 50,15. Vino Nobile portato per regalare al Conservatorio detto il Conventino per le obbligazioni contratte..."*. Quanto sopra si legge in una lunga "Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre" redatta da Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di S.Girolamo in Montepulciano.

Cosimo Villifranchi, medico fiorentino, nell'anno 1773 riporta nella sua celebre Oenologia Toscana la maniera di fare il vino a Montepulciano descrivendo le varietà delle uve, ma anche il territorio (*il territorio di Montepulciano che produce il vino migliore si stende dalla Città per la parte di levante da due in tre miglia dall'una all'altra banda di tal direzione, territorio tutto situato in costa...*). Segue la descrizione delle aziende produttrici, dei sistemi di coltivazione e vinificazione nonché ulteriori informazioni sulla natura del suolo: *"il suolo o terreno della costa di Monte Pulciano è per la maggior parte tufo, e terra sciolta arenosa, e sassola"*.

Nella "Statistica Agraria della Val Di Chiana" di Giuseppe Giulj (1830), nel capitolo relativo a *"Delle specie di vino scelto e dei modi di fabbricarlo"*, è riportato che: *"a cinque specie si possono ridurre i vini scelti, che si fabbricano in una certa quantità nella valle, e sono quelli neri, il Vino Nobile di Monte Pulciano, e l'aleatico; fra quelli bianchi vi si contano il Moscadello, il vermut ed il Vin Santo; parlerò del modo tenuto per fabbricarli, e comincerò a dare la descrizione di questi dettagli da quelli relativi al vino di Monte Pulciano, per essere quello che è conosciuto in tutta l'EuropaLe vigne destinate per la coltivazione di questa specie di vino sono poste in collina in terreno tufaceo, ed in conseguenza sterile, ed esposte al mezzogiorno, onde le viti siano dominate dal sole. Poco è il prodotto di dette piante, ma l'uva vi giunge a perfetta maturità, ed ha un odore ed un sapore non comune all'uva delle stesse specie prodotta da viti non coltivate in tali località"*.

L'Autore prosegue elencando i vitigni, le caratteristiche delle uve e del sistema di

fermentazione e condizionamento.

A qualche anno prima (1828) risale la prima spedizione del Vino Nobile in America via nave, come riportato dal Giornale Agrario della Toscana, edito dall'Accademia dei Georgofili.

A giustificazione dell'importanza assegnata alla produzione enologica locale, è da citare la storica presenza delle cantine nel sottosuolo dei palazzi signorili della città di Montepulciano, cantine in parte tuttora utilizzate per l'invecchiamento del vino Dumas, nel celebre romanzo "Il Conte di Montecristo" scritto fra il 1844 ed il 1846 afferma che con la cacciagione "... *un fiasco di vino di Montepulciano dovevano completare il pranzo.*"

Il Vino Nobile di Montepulciano ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata con D.P.R. 12 luglio 1966 e grazie alla sua reputazione internazionale è stato successivamente uno dei primi vini a fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.), con il D.P.R. 1 luglio 1980, ed il primo vino in assoluto in Italia ad avere apposto il contrassegno sostitutivo della fascetta di Stato da apporre sui sistemi di chiusura della bottiglia come sistema anti sofisticazione che certifica l'autenticità del prodotto a garanzia della sua origine. Complessivamente l'incidenza dei fattori umani è da riferirsi all'individuazione ed affinamento nel tempo dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono oggi parte integrante del Disciplinare di produzione.

- **base ampelografica dei vigneti:** il Sangiovese, in particolare il biotipo locale chiamato Prugnolo gentile, costituisce la base ampelografica del vino Nobile. Il vitigno è coltivato da lungo tempo a Montepulciano e molti sono in proposito i riferimenti storico-bibliografici, tra questi risultano fondamentali quelli di Villifranchi (1773) e Cinelli (1873).

Tra i vitigni complementari si sono nel tempo individuate diverse varietà ad uva nera, sia del germoplasma autoctono (Canaiolo nero, Mammolo) che internazionale, in grado di esaltare le potenzialità del territorio e del vitigno base.

- **le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura:** le forme di allevamento tipiche, affermatesi nel tempo, sono tali da permettere una razionale disposizione delle piante sulla superficie, in modo da agevolare le operazioni colturali e contenere le rese entro i limiti produttivi previsti dal Disciplinare. Sono rappresentate da controspalliere con sistemi di potatura corta (cordone speronato), lunga (capovolto) o mista (Guyot).

I sesti d'impianto sono evoluti verso densità medio-alte, con un minimo di 3.330 piante/ha.

- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini:** sono quelle consolidate in zona per la vinificazione di uve nere destinate alla produzione di vini dalla lunga tenuta nel tempo. Il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di maturazione di 2

anni, di cui almeno 1 in contenitori di legno. Per la tipologia Riserva, riferita a vini maggiormente strutturati e di corpo, la maturazione minima deve essere pari a 3 anni.

Informazioni sul prodotto:

La DOCG Vino Nobile di Montepulciano è riferita a 2 tipologie di vino rosso (base e Riserva) che si differenziano per struttura e alcolicità, oltre che per la durata della maturazione dei vini. Dal punto di vista analitico e soprattutto organolettico il vino presenta caratteristiche peculiari della zona di produzione, come riportato all'art. 6 del Disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione. In particolare i vini si presentano di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Evidenziano un profumo intenso, etereo, con caratteristiche note fruttate (amarena), floreali (viola) e speziate; al gusto sono molto strutturati, equilibrati ed eleganti, con tannicità evidente che conferisce buona serbevolezza nel tempo.

Legame causale:

L'interazione tra i diversi fattori naturali ed umani ha permesso in primo luogo di conservare la connotazione viticola al territorio di Montepulciano, che nel tempo non ha subito l'urbanizzazione che ha caratterizzato diverse altre aree della Toscana.

Il ruolo esercitato dall'ambiente di coltivazione sulle caratteristiche qualitative del vino è dimostrato dagli studi sul territorio e dalle indagini di zonazione svolte fino dal 1989 (Campostrini e Costantini, 1996), le quali hanno evidenziato come i suoli presenti nel territorio di produzione del Vino Nobile conferiscono in particolare al Sangiovese note sensoriali caratteristiche di amarena, viola e speziato.

Pur in presenza di diverse tipologie di suolo, la produttività e la qualità dell'uva nelle diverse situazioni viene modulata attraverso opportuni interventi antropici di tecnica colturale e di gestione del suolo, che vanno dalle lavorazioni meccaniche nei suoli meno fertili fino all'inerbimento in quelli che imprimono maggiore produttività. Tali interventi, sulla base di esperienze pluriennali, vengono eseguiti in modo da ricondurre la qualità delle uve vendemmiate a parametri uniformi ed idonei di maturazione.

L'orografia collinare e l'esposizione dei vigneti contribuiscono a determinare un mesoclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.

Le piogge invernali e primaverili favoriscono il formarsi di una buona riserva idrica nei campi, mentre successivamente le scarse piogge estive (media di luglio inferiore a 30 mm) determinano in genere una moderata carenza di acqua, la quale favorisce la fase di maturazione a discapito dell'accrescimento vegetativo

delle piante.

L'elevata insolazione ed il livello termico raggiunto in luglio ed agosto favoriscono una regolare invaiatura dell'uva ed una predisposizione ottimale alla maturazione, mentre in settembre ed inizio ottobre l'elevata escursione termica tra giorno e notte, in particolare alle quote maggiori, favorisce la complessità aromatica e fenolica delle uve.

La secolare storia del vino di Montepulciano dall'epoca etrusca ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti bibliografici e reperti archeologici, è alla base del fattore umano di esperienze e coltura che nel tempo, in interazione con l'ambiente, hanno individuato, sviluppato e selezionato le pratiche più consone per la produzione enologica di qualità.

Fino dalle sue origini remotissime Montepulciano fonde con il vino la sua storia come testimonia una kylix (tazza da vino) rinvenuta nel 1868 in una tomba etrusca nei pressi della città.

Il documento più antico riferibile al vino di Montepulciano è del 789: il chierico Arnipert offre alla chiesa di San Silvestro sull'Amiata un pezzo di terra coltivata a vigna posta nel castello di Policiano. In seguito il Ripetti nel suo "Dizionario storico e geografico della Toscana" cita un documento che risale al 1350, nel quale si stabiliscono le clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano.

E' comunque documentato fin dall'alto Medioevo che i vigneti di Mons Pulitianus producevano vini eccellenti, e alla metà del 1500 Sante Lancerio, cantiniere di papa Paolo III Farnese, celebrava il Montepulciano *"perfettissimo tanto il verno quanto la state odorifero, polputo, non agrestino, né carico di colore, sicchè è vino da Signori"* per le tavole dei nobili, appunto, anche se le etichette più remote indicavano semplicemente Rosso Scelto di Montepulciano.

Passando al XVII secolo, ricordiamo come Francesco Redi, insigne come medico, naturalista e poeta, esaltasse nel suo ditirambo "Bacco in Toscana" del 1685, con tanta efficacia il vino. Il Redi immagina che Bacco e Arianna elogino i migliori vini della Toscana: *"Bella Arianna con bianca mano versa la manna di Montepulciano..."*, e conclude *"Montepulciano d'ogni vino è Re!"*. Il poemetto ebbe un grande successo ed arrivò, di corte in corte, nelle mani di Guglielmo III re d'Inghilterra. Forse è proprio al Redi e alla celebrità che procurò ai vini toscani con il suo scritto che si deve la predilezione del re Guglielmo per questi vini. Ne è testimonianza il viaggio compiuto nel 1669 da una delegazione inglese nel Granducato di Toscana per procurare alla corte inglese il Moscadello di Montalcino ed il Vino Nobile di Montepulciano.

Alla fine del XIX secolo è sentita l'esigenza di istruire le maestranze per la gestione dei vigneti e delle cantine: nel 1882 viene istituita una Scuola pratica di Agricoltura e tuttora al confine con il vicino comune di Cortona è attivo un Istituto Tecnico Agrario.

Più recentemente, nel 1933, nella pubblicazione "Vini tipici senesi" a cura di

Montanari e Musiani, si trova una dettagliata descrizione delle tecniche di produzione del Vino Nobile Di Montepulciano, molto simile agli odierni disciplinari delle denominazioni.

Nel 1937 viene fondata una cantina sociale con l'intento di creare una struttura per la commercializzazione del vino prodotto anche dai piccoli coltivatori e nel 1965 nasce il Consorzio dei produttori del Vino Nobile.

La storia più recente del Vino Nobile di Montepulciano è contraddistinta da un'evoluzione, in linea con i più moderni orientamenti produttivi, delle tecniche di gestione dei vigneti e della vinificazione. Le densità d'impianto sono quindi andate ad aumentare, in modo da ridurre la produzione unitaria di uva per pianta, e le forme di allevamento e potatura sono state orientate verso sistemi che favoriscono l'ottimale sviluppo vegeto-produttivo e un idoneo stato sanitario dell'uva. Allo stesso tempo, in cantina si sono ottimizzate le fermentazioni, il periodo di maturazione in legno e l'impiego dei diversi contenitori, allo scopo di ottenere un vino di grande struttura, dotato di longevità e stabilità nel tempo

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vino Nobile di Montepulciano

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica affinché le caratteristiche particolari del vino possano essere preservate così come la garanzia dell'origine.	

Vino Nobile di Montepulciano Vitigno 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>	
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere ottenuto dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: - Sangiovese (denominato a Montepulciano prugnolo gentile): minimo 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30%, i vitigni complementari	

idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati *nell'allegato 1* del presente disciplinare, purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 5%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano", deve essere adeguata, entro la quinta vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.

Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vino Nobile di Montepulciano», potranno usufruire della denominazione medesima.

Sono esclusi i vitigni aromatici ad eccezione della Malvasia Bianca Lunga.

E' consentito che i vigneti, con la composizione ampelografica sopra indicata, iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" siano anche iscritti allo schedario dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano".

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 nov 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.Lgs 61/04/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni idonei alla coltivazione Regione Toscana per DOCG Vino Nobile di Montepulciano

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>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@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 50127 FIRENZE Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078 - +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

Link:<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395>**4. *LINGUA DELLA DOMANDA:***

italiano

5. *LINK A E-BACCHUS*

Vino Nobile di Montepulciano