Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colli Etruschi Viterbesi (it)
Tuscia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
Telefono:	+39.06862731
Fax:	+39.068603864
e-mail:	g.pica@arsial.it,urp@arsial.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Colli Etruschi Viterbese o Tuscia - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 20.09.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco, secco o amabile

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato caratteristico; sapore: secco o amabile, armonico, caratteristico. E' prevista la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso, secco o amabile

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

-
Caratteristiche organolettiche:
colore: rubino più o meno intenso; odore: caratteristico, fragrante più o meno fruttato; sapore: secco o amabile, pieno, armonico. E' prevista la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso con sfumature violacee; odore: fruttato e persistente; sapore: fresco, armonico, equilibrato, rotondo e talvolta vivace per fragranza di fermentazione.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosato, secco o amabile

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei; odore: intenso, delicato, gradevole; sapore: secco o amabile, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace. E' prevista la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino chiaro;
odore: caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: secco, fresco, equilibrato.
E' prevista la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso fino al dorato; odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico; sapore: secco, vellutato, fruttato, caratteristico, talvolta con retrogusto leggermente amarognolo. E' previsto la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto secco o amabile

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino più o meno intenso; odore: intenso, delicato, gradevole, finemente aromatico; sapore: secco, amabile, armonico.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello secco, amabile

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino o giallo dorato più o meno intenso; odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;

sapore: aromatico caratteristico del moscato. Sono previste le tipologie frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 11,00% svolti; zuccheri: 50 gr./litro minimo; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo oro tendente all'ambrato più o meno intenso; odore: intenso, complesso con sentore muschiato caratteristico; sapore: dolce, armonico, aromatico, vellutato.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore:caratteristico, fine; sapore: secco, armonico con buona struttura e persistenza.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei; odore: intenso, delicato, gradevole; sapore: secco o amabile, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace. E' prevista la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Greghetto

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso; odore: caratteristico, fragrante, piu' o meno fruttato; sapore: secco, sapido, armonico, persistente.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rubino intenso tendente al violaceo; odore: caratteristico con retrogusto di marasca; sapore: secco, pieno, più o meno tannico, armonico.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Canaiolo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico, aromatico, persistente; sapore: amabile, di corpo, piu' o meno tannico, armonico.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: gradevole, leggermente erbaceo; sapore: pieno, morbido, armonico, giustamente tannico, con leggero retrogusto erbaceo.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco, Procanico

Resa massima:
Resa uva: 15 t/ha Resa vino: 105 hl/ha

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso,rosato, Grechetto, Sangiovese

Resa massima:
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 98 hl/ha

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone

Resa massima:
Resa uva: 13 t/ha Resa vino: 91 hl/ha

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto, Rossetto

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot

Resa massima:
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello, Canaiolo

Resa massima:
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» passito

Resa massima:
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 49,5 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» comprende, nella provincia di Viterbo, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Viterbo, Vitorchiano, Bomarzo, Graffignano, Celleno, Civitella d' Agliano, Bagnoregio, Castiglione in Teverina, Lubriano, Vetralla, Blera, Villa San Giovanni

in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano, Oriolo Romano, Monte Romano, Tuscania, Arlena di Castro, Tessennano, Canino, Cellere, Piansano, Ischia di Castro, Farnese, Valentano, Latera, Onano, Proceno, Acquapendente, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte, Marta, Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Orte e Bassano in Teverina. La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie.

a. Zona NUTS

ITE41	Viterbo
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
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.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.

MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Nero
Greco Bianco
GRECHETTO B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nero Buono N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Forastera B
Abbuoto N
Olivella Nera N
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Moscato di Terracina B
Calabrese N
Bombino Nero N
Canaiolo Bianco B
Tannat N
Guarnaccia B

c. Altre varietà

Capolongo B.
Lecinaro N.
Maturano B.
Pampanaro B.
Petit manseng B.
Rosciola Rs.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Colli Etruschi Viterbesi" o "Tuscia"

Informazioni sulla zona geografica:
Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia” è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare: - dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte settentrionale della regione Lazio, in Provincia di Viterbo. Tale zona comprende l’Alto Lazio e la parte centro

meridionale della provincia situata ad ovest dei monti Cimini ed a nord dei monti Sabatini con l'esposizione generale orientata verso ovest, sudovest. I terreni, di origine sedimentaria e vulcanica, sono costituiti da litologie prevalentemente grossolane (sabbie) o prevalentemente fini (argille e limi), con depositi ghiaiosi e sabbiosi alluvionali tardo pleistocenici, mentre al colmo dei rilievi collinari affiorano, invece, prodotti vulcanici quali i tufi stratificati con strati di pomici e ceneri con livelletti tifatici di sedimentazione lacustre. Sono presenti anche tufi leucititici grigiastri detti di Montefiascone e, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli (talvolta a consistenza litoide), con inclusi lavici di dimensione variabile in relazione alla loro distanza dai centri di emissione e materiali dovuti all'attività intercalderica finale quali lave (tefriti fonolitiche e leucitiche), scorie saldate e stratificate e banchi di lapilli alternati a lenti e strati di ceneri debolmente cementate: presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1010 mm), con scarse piogge estive e con aridità estiva e da una buona temperatura media annuale;

- dalla peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono il Trebbiano toscano (localmente detto Procanico), la Malvasia del Lazio, la Malvasia bianca lunga, il Grechetto, il Trebbiano giallo (localmente detto Rossetto), il Moscato bianco (localmente detto Moscatello) per i vini bianchi; il Montepulciano (localmente detto Violone), il Sangiovese, il Grechetto rosso (localmente detto Greghetto), il Canaiolo nero (localmente detto Canaiolo e localmente detto Cannaiola, obbligatoriamente ed esclusivamente, per le uve provenienti dai vigneti ubicati nei comuni di Marta, Capodimonte e limitatamente alla limitrofa località S. Savino nel comune di Tuscania) ed il Merlot per quelli rossi e rosati; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le adeguate rese produttive, (105 hl/ha per le tipologie "bianco" e "Procanico", 98 hl/ha per le tipologie "rosso", "rosato", Greghetto" e "Sangiovese", 91 hl/ha per la tipologia "Violone", 84 hl/ha per le tipologie "Grechetto" e "Rossetto", 77 hl/ha per la tipologia "Merlot", 70 hl/ha per le tipologie "Moscatello" e "Canaiolo" e 45 hl/ha per la tipologia "Moscatello passito"), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione. Le tredici

tipologie di vino bianco dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore dal giallo paglierino chiaro, al giallo paglierino più o meno intenso, al giallo dorato fino all'ambrato; in tutte le tipologie si riscontrano aromi delicati e caratteristici, a volte con note floreali, fruttate e di moscato.
Le nove tipologie di vino rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore passa dal rosso rubino più o meno intenso, al rosso rubino intenso fino al rosso rubino con riflessi violacei con aromi fruttati tipici delle cultivar dei vitigni di base. Le cinque tipologie di vino rosato dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei; in tutte le tipologie si riscontrano aromi intensi, delicati e gradevoli. Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:
- dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.
In sintesi, la millenaria storia vitivinicola, recuperata appieno nei primi anni del secolo scorso, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino"Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia".
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 i rinomati vini "Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco nelle tipologie secco, amabile e frizzante: Trebbiano Toscano, localmente detto Procanico, dal 40 all'80%. Malvasia toscana o del Lazio sino ad un massimo del 30%; Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio ed 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, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 30%.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso nelle tipologie secco, amabile, novello e frizzante e rosato nelle tipologie secco, amabile e frizzante: Montepulciano dal 20 al 45%; Sangiovese dal 50 al 65%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio ed 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, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 30%.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico anche nella tipologia frizzante: Trebbiano Toscano, localmente detto Procanico, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto anche nella tipologia frizzante: Grechetto b., non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio,, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto nelle tipologie secco o amabile: Trebbiano giallo, localmente detto rossetto, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello nelle tipologie secco, amabile, passito e frizzante: Moscato bianco, localmente detto moscatello, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese rosso e rosato, nelle tipologie secco, amabile e frizzante: Sangiovese non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Greghetto: Grechetto rosso, localmente detto Greghetto almeno all'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone: Montepulciano, localmente detto violone, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo. «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Canaiolo anche nella tipologia amabile: Canaiolo nero, localmente detto Canaiolo, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo. «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot: Merlot non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 2 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni Regioen Lazio

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Colli Etruschi Viterbesi