Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Montecarlo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Toscana
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente Pubblico
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
Telefono:	390554383747 – 390554383078
Fax:	+390554383150
e-mail:	stefano.barzagli@regione.toscana.it ,maddalena.guidi@regione.toscana.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Montecarlo - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 15.06.2011
Base giuridica:	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
Base giuridica:	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Montecarlo (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Tipo di modifica:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Montecarlo bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, delicato, armonioso;

Montecarlo rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino vivace;

odore: vinoso intenso;
sapore: asciutto, sapido;

Montecarlo rosso riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino tendente al granato; odore: vinoso intenso caratteristico; sapore: asciutto, sapido vellutato;

Montecarlo Vermentino

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo:15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, delicato, armonioso;

Montecarlo Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo:15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, caratteristico sapore: asciutto, delicato, armonioso;

Montecarlo Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino vivace; odore: vinoso intenso, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico;

Montecarlo Merlot

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino vivace; odore: vinoso intenso, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico;

Montecarlo Syrah

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino vivace; odore: vinoso intenso caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico;

Montecarlo Vin santo tipo secco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui: almeno il 14,00% vol svolto ed un massimo del 2,00%vol

da svolgere; acidita' totale minima: 4,5 g/l acidita' volatile: 1,6 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; odore: etereo, intenso caratteristico; sapore: armonioso, vellutato,

Montecarlo Vin Santo il tipo amabile;

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo il 13,00%vol svolto ed un minimo del 3,00%vol da svolgere; acidita' totale minima: 5,0 g/l , acidita' volatile: 1,6 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; odore: etereo, intenso caratteristico; sapore: armonioso, vellutato, con piu' pronunciata rotondita'

Montecarlo Vin santo occhio di pernice

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui 14,00% vol svolto; acidita' totale minima: 4 g/l; acidita' volatile: 1,6 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: dal rosa intenso al rosa pallido; odore: caldo intenso; sapore: dolce morbido vellutato e rotondo

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Occhio di Pernice
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

«Montecarlo» bianco

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 10 Resa vino hl/ha 75

«Montecarlo» rosso

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 10 Resa vino hl/ha 75

Montecarlo Rosso Riserva

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 10 Resa vino hl/ha 75

Montecarlo Vin Santo

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 10 Resa vino hl/ha 35

Montecarlo Vin Santo Occhio di Pernice

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 10 Resa vino hl/ha 35

Montecarlo Vermentino

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 9 Resa vino hl/ha 86,50

Montecarlo Sauvignon

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 9 Resa vino hl/ha 86,50

Montecarlo Cabernet Sauvignon

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 7,5 Resa vino hl/ha 56,25

Montecarlo Syrah

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 7,5 Resa vino hl/ha 56,25

Montecarlo Merlot

Resa massima:
Resa uva (t/ha) 7,5 Resa vino hl/ha 56,25

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» comprende, in provincia di Lucca, parte dei territori amministrativi dei comuni di: Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari :
Tale zona e' cosi' delimitata:

da ponte Canneto in prossimita' di San Salvatore, il limite di confine segue, in direzione sud per circa 200 metri, la strada che conduce a Marginone fino ad incrociare il confine comunale e proseguire poi lungo questi verso est fino alla linea ferroviaria. Prosegue quindi lungo la ferrovia, dapprima verso sud e poi verso est, sino all'incrocio con il Rio San Gallo, in localita' Badia Pozzeveri, risale verso nord il corso d'acqua raggiungendo la strada Altopascio-Porcari per proseguire poi lungo questa verso ovest fino a C. La pineta da dove sale verso nord per la strada che, costeggiando le colline giunge a C. Di Galante;

da C. Di Galante segue, in direzione nord, la strada vicinale che costeggia il corso d'acqua, affluente di sinistra del rio Leccio, passando per le quote 63, 75 e 92. Da quota 92 prosegue verso nord fino a raggiungere Cantina Carrara (quota 38) per proseguire in direzione nord-est lungo la strada vicinale che costeggia C. Del Dotto e raggiunge quota 102 sul confine provinciale di Pistoia, lungo il quale procede verso sud-est fino ad raggiungere la quota 54,

superato di poco il C. Della Gherardesca. Da quota 54 prosegue verso sud-est per la strada che passa per C. Seghieri fino ad incrociare la strada per Montecarlo lungo la quale prosegue verso il centro abitato per circa 500 metri, piegando poi verso sud-est per la strada che, superato C. Mazzini, va ad incrociare la linea ferroviaria, che segue verso sud fino a ponte Canneto da dove e' iniziata la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITE12	Lucca
ITE1	Toscana
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

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
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
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Malvasia Istriana B
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
Malvasia Bianca di Candia B
Barsaglina N
Sémillon B
Merlot N
Malbech N
Malvasia Bianca Lunga B
Pinot Nero N
Verdea B
Caloria N
Albana B
Groppello Gentile N
Ciliegiolo N
Alicante N
Groppello di S. Stefano N
Gamay N
Sagrantino N
Schiava Gentile N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petit Manseng B.
Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Montecarlo

Informazioni sulla zona geografica:

La zona geografica delimitata comprende, in provincia di Lucca, parte del territorio amministrativo dei Comuni di Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari caratterizzato da una grande unità morfologica e geologica collinare delimitata a Sud - Ovest dalla piana Lucchese e dall'alveo dell' ex lago di Bientina, a Nord – Est dal massiccio delle Pizzorne e dalla piana del Pescia:

Da un punto di vista geomorfologico,la maggior parte del territorio risulta rappresentata da rilievi collinari di modesta entità, con quote altimetriche medie che, per quasi il 70% dell'intera superficie hanno un valore compreso fra 25,00 e 75,00 metri s.l.m.

In generale, l'andamento morfologico del territorio collinare è caratterizzato da una morfologia per lo più dolce; si passa infatti dalle massime quote altimetriche ubicate lungo la dorsale del Centro Storico - Monte Chiari (si ricorda che la quota massima raggiunta risulta essere pari a circa 190,00 metri s.l.m., ubicata in prossimità della località Monte Chiari) disposta NNO-SSE, a zone decisamente pianeggianti, costituite, a Sud, dalle alluvioni oloceniche deposte nelle vallecole dei rii Tazzera, San Gallo e Tassinara,che confluiscono a Sud nell'ampia pianura lucchese con quote variabili dai 13,00 metri s.l.m.. del rio Tazzera ai 20,00 metri s.l.m dei rii San Gallo e Tassinara, ed a Nord-Est,dall'ampia pianura costituita dai depositi alluvionali deposti dal Fiume Pescia di Collodi, aventi quote altimetriche medie variabili dai 40,00÷45,00 metri s.l.m., a Nord, ai circa 20,00 metri s.l.m all'estremità meridionale del territorio.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 20 e i 190 metri s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso Est e Sud-Est

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano un'elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti, e quindi dei fattori pedogenetici che hanno determinato la formazione e l'evoluzione degli strati pedologici.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza del clima temperato mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni mediamente freddi.

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Montecarlo"

Le testimonianze dell'attività nel settore vinicolo relative al territorio di Montecarlo sono molto antiche: per la zona di S. Piero in Campo, in un documento dell'anno 846 d.C., si parla di rendite livellarie in natura, consistenti anche in "vino puro, di uva pigiata tre volte secondo le regole, e poi svinata".

Nei secoli successivi, soprattutto alla fine del Medioevo, la produzione di vino

aumentò, grazie ai frequenti disboscamenti e alle bonifiche avvenuti nei dintorni del paese odierno, di alcuni dei quali è rimasta memoria nelle pergamene duecentesche dell'Abbazia di Pozzeveri, che parlano tra l'altro dei terreni più soleggiati del versante Sud-Est della collina di Montecarlo, noti col nome di Coste di Vivinaia, paese che precedette Montecarlo sullo spartiacque del colle.

La storia del borgo si intreccia indissolubilmente con quella del suo vino; un destino che si riscontra nel significato del suo antico nome Vivinaia, ossia passaggio della Via del Vino, che attraversava tutta la collina di Montecarlo.

L'esistenza di questa Via, che ebbe notevole importanza fino al tardo medioevo, è significativa del fatto che la caratteristica preminente dì questo territorio erano le vigne, e notevole e pregiata la produzione del suo vino.

In quel tempo, come per tutto l'Occidente, grande fu l'influenza che esercitarono gli ordini religiosi sulla produzione del vino; testimonianza ne fu il Monastero di Benedettini fondato nel 1200 a San Martino in Colle, che contribuì a conferire quelle caratteristiche che nell'età dei liberi Comuni vennero riconosciuto al vino di Montecarlo: "chiaro, vermiglio, puro e franco".

Nel 1371 compaiono i primi nomi dei tavernieri che sigillano barili di vino Trebbiano e carri di vino rosso da vendere al minuto, o meglio nelle taverne del paese, pagando in media otto soldi di gabella per mezzo quarto.

La gabella era una sorta di dazio che veniva pagato a particolari ufficiali di Lucca al momento dell'ingresso all'interno delle mura, per alcune merci di maggior consumo.

Il vino di Montecarlo per tutto il XIV sec. veniva commercializzato ad Altopascio (che allora era un piccolo villaggio del Comune di Montecarlo) e mediante il lago di Bientina verso Pisa, naturalmente a Lucca e, sotto il dominio fiorentino, anche a Firenze.

Si legge che sino al 1567 la comunità paesana offriva vari fiaschi di Trebbiano al Duca Cosimo I De Medici, alla cui corte "i grappoli d'uva di Montecarlo e il Trebbiano di quella comunità rallegrava i commensali".

L'opera appassionata del Prof. Federico Melis ha potuto dimostrare che proprio tra il 1400 e il 1500 il vino bianco di Montecarlo raggiungeva, nelle contrattazioni sul mercato di Firenze, prezzi superiori a qualsiasi altro vino.

Ma i vini di Montecarlo raggiunsero anche un'altra importante corte della cristianità, quella dei Papi. Nel 1408 il Papa Gregorio XII venne rapito dall'eccellente vino del luogo, assaggiandolo a pranzo durante una visita a Lucca, e da quel momento ordinò che le cucine pontificie se ne procurassero per imbandire le mense papali.

La consuetudine che il piccolo paese aveva di onorare i personaggi di casa Medici con il suo più prezioso prodotto, proseguì nel secolo seguente, quando ogni anno veniva ordinato per la festività del glorioso San Giovanni Battista venti fiaschi di trebbiano della "Comunità di Montecarlo" (6 giugno 1626).

Altro grande avvenimento fu la presenza dei vini di Montecarlo sulla tavola delle

nozze reali del Principe Umberto di Savoia e Maria Josè, al Quirinale nel 1930.
A quel tempo i vini della Fattoria Marchi Magnani e di altri produttori, Fattoria Pucci, Carrara, Pardocchi, De Dominicis, ottennero numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero.
Il vino allora era conosciuto da tutti come "Lo Chablis di Montecarlo".
Per migliorare ulteriormente i propri vini, un illuminato ed appassionato viticultore montecarlese, Giulio Magnani, a quel tempo proprietario della Fattoria Marchi Magnani (ora Mazzini), intorno al 1870, partì alla volta della Francia per studiare i vitigni e le tecniche di vinificazione dei nostri cugini d'Oltralpe che a quel tempo producevano già dei vini apprezzati anche fuori dei loro confini.
Si recò quindi nella zona di Bordeaux e da quei luoghi portò a Montecarlo il Sauvignon, il Semillon, il Merlot, il Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon.
Ancora, riportò dalla zona del Rodano il Roussanne ed il Syrah e dalla Borgogna i Pinot bianco e grigio. Tornato a casa, sperimentò le percentuali giuste dei vitigni da aggiungere al Trebbiano al fine di produrre un vino più elegante, morbido e profumato.
Proprio questi vitigni, compresi nel disciplinare del vino DOC di Montecarlo, hanno caratterizzato profondamente l'assoluta singolarità di questi vini, che vantano oltre un secolo di felicissimo ambientamento e armonico radicamento nel territorio di Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari, i quattro paesi che formano il terroir dei vini di Montecarlo.
Si è realizzato così un armonico blend tra i vini autoctoni e i vitigni così detti migliorativi di origine francese, secondo le tendenze e gli orientamenti della più innovativa scienza viticola italiana e toscana.
Attualmente, in particolare modo negli ultimi 10/15 anni, c ‘è stato nella zona un rinnovamento viticolo e tecnologico che ha portato i vini delle aziende montecarlesi ad essere citate con ottimi punteggi sulle principali Guide Italiane ed Internazionali ed apprezzato nelle migliori enoteche e nei più rinomati ristoranti.

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.

La DOC «Montecarlo» è stata riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica del 13 Agosto 1969.

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 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 collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a Sud-SudEst, e 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 zona dall'origine, 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 "Montecarlo"

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

DOC Montecarlo

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

TIPOLOGIE:

Il vino a Denominazione di Origine Controllata «**Montecarlo» bianco e Vin santo** deve essere ottenuto da uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nell'ambito aziendale nella proporzione appresso indicata:

Trebbiano toscano: 30-60%;

Semillon, Pinot grigio, Pinot bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne presenti in numero di almeno tre vitigni in ragione del 40-70%;

possono concorrere da soli o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca presenti nell'elenco delle varieta' di vite ammesse alla produzione di uve da vino nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 20% con esclusione dei vitigni aromatici: Moscato bianco, Traminer aromatico.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata **«Montecarlo» rosso**

anche con la menzione riserva e vin santo occhio di pernice deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nell'ambito aziendale nella proporzione appresso indicata:

Sangiovese 50-75%;

Canaiolo nero, Merlot, Syrah: da soli o congiuntamente nella misura minima del 15% e massima del 40%;

Ciliegiolo, Colorino, Malvasia nera di Lecce e/o di Brindisi, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, da soli o congiuntamente dal 10 al 30%;

possono concorrere da soli o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca e/o rossa presenti nell'elenco delle varieta' di vite ammesse alla produzione di uve da vino nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 20% con esclusione dei vitigni aromatici: Aleatico, Moscato bianco, Traminer aromatico.

La Denominazione di Origine Controllata "**Montecarlo**" seguita dalle seguenti specificazioni **«Vermentino», «Sauvignon», «Syrah», «Cabernet sauvignon», «Merlot»** e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da questi singoli vitigni per almeno l'85%;

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 D.M. 2.11.2010
Descrizione:
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 /2010
Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione Regione Toscana

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@politicheagricole.gov.it , l.tarmati@politicheagricole.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Toscana
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente pubblico regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
Telefono:	+39.0554383078 - +39.0554383747;
Fax:	+39.0554383150
e-mail:	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