

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

Parrina (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONFAGRICOLTURA GROSSETO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Professionale Agricola
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	108 De Barberi 58100 Grosseto Italia
<i>Telefono:</i>	0564/438644
<i>Fax:</i>	0564/21435
<i>e-mail:</i>	tonini@confagricolturagrosseto.net

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Parrina - Disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 28.10.2009 di modifica e approvazione disciplinare DOC Parrina
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco

## V. DOCUMENTO UNICO

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

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### Parrina rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole; sapore: asciutto, armonico, vellutato;

#### “Parrina” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino leggermente dorato;

odore: vinoso, fine, profumato, persistente;  
sapore: secco ma vellutato con leggero retrogusto amarognolo

### “Parrina” Vin Santo

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;  
estratto non riduttore minimo : 20 g/l;  
acidità totale minima: 5,0 g/l acidità volatile massima: 1,6 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato fino all'ambrato intenso;  
odore: etereo, intenso e caratteristico;  
sapore: armonico, vellutato, rotondo;

### “Parrina” rosato

#### *Caratteristiche analitiche:*

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

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosato brillante;  
odore: delicato con caratteristiche eleganti;  
sapore: asciutto, rotondo, fresco, armonico

### “Parrina” rosso riserva

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino tendente al granato;  
odore: profumo intenso, bouquet pieno e complesso;  
sapore: asciutto, austero, notevole carattere;

### “Parrina” Sangiovese

***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole;  
sapore: asciutto, armonico, vellutato;

**“Parrina” Sangiovese Riserva*****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: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole;  
sapore: asciutto, armonico, vellutato;

**“Parrina” Merlot*****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: rosso rubino vivo talvolta con riflessi violacei;  
odore: ampio, con sentore talvolta di piccoli frutti;  
sapore: armonico, strutturato, con note speziate tipiche;

**“Parrina” Cabernet Sauvignon*****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 vivo;  
odore: intenso con note talvolta speziate;  
sapore: corposo, asciutto, giustamente tannico;

**Parrina Vermentino*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, caratteristico, fruttato;  
sapore: asciutto, sapido, caratteristico;

**“Parrina” Sauvignon*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, elegante, caratteristico, talvolta aromatico;  
sapore: secco, armonico ed elegante;

**“Parrina” Chardonnay*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, elegante, caratteristico con sottofondo aromatico;  
sapore: secco, armonico ed elegante;

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Riserva
---------

Vinsanto
----------

Vino Santo
------------

Vin Santo
-----------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

#### b. Rese massime:

##### Parrina Bianco

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva 10 t/ha
------------------

Resa vino 70 hl/ha
--------------------

##### Rarrina Rosato

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva 9 t/ha
-----------------

Resa vino 63 hl/ha
--------------------

##### Parrina Rosso

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva 9 t/ha
-----------------

Resa vino 63 hl/ha
--------------------

**Parrina Riserva**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 t/ha Resa vino 63 hl/ha

**Parrina Cabernet Sauvignon**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 t/ha resa vino 63 hl/ha

**Parrina Chardonnay**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 10 t/ha Resa vino 70 hl/ha

**Parrina Merlot**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 t/ha Resa vino 63 hl/ha

**Parrina Sangiovese**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 t/ha Resa vino 63 hl/ha

**Parrina Sangiovese Riserva**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 t/ha Resa vino 63 hl/ha

**Parrina Sauvignon***Resa massima:*

Resa uva 9 t/ha

Resa vino 63 hl/ha

**Parrina Vermentino***Resa massima:*

Resa uva 10 t/ha

Resa vino 70 hl/ha

**Parrina Vin Santo***Resa massima:*

Resa uva 10 t/ha

Resa vino 35 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte del territorio comunale di Orbetello. Tale zona è così delimitata:

partendo dalla Fornace Bartolini sita nei pressi della stazione ferroviaria di Albinia la linea di delimitazione segue il corso del torrente Radicata dalla statale n. 74 fino al ponte del fosso del Magione nei pressi della località Priorato, segue detto torrente Magione fino a quota 6 e quindi, verso nord-est, per 750 metri la strada poderale che conduce alla fattoria La Polverosa per raggiungere al km 6,700 la strada statale maremmana n. 74, dopo aver costeggiato il limite orientale del campo di aviazione. Segue detta strada statale n. 74 fino al km 8 e, piegando a destra, continua lungo la strada doganale fino alla quota 14 in prossimità della sorgente del fosso Magione.

Dalla quota 14, in direzione ovest, la linea di delimitazione segue le pendici delle colline rocciose di Poggio Raso, Poggio Spocciatoio e Poggio Pratino, fino a raggiungere la strada poderale che collega il Priorato con la Torretta. Da detta strada sale verso la cresta del Poggio Pratino e, con una linea spezzata che tocca – prima verso sud e poi verso ovest – le quote 99, 166, 153, 174 (Poggio della Fata), 165, 154, 77 (Poggio Fornace), giunge alla strada di Vecchia Dogana presso il casale Terra Nuova e successivamente al casale Tiberini. Di qui segue la strada vicinale che passa per Cerreto, toccando il casale Guglielmina, fino a

incontrare la strada vicinale che conduce alla cantoniera del Ramo per poi continuare lungo la strada costruita dall'Ente Maremma, che corre quasi parallela alla ferrovia Roma-Pisa dalla suddetta cantoniera del Ramo fino alla Fornace Bartolini, punto di partenza della delimitazione.

**a. Zona NUTS**

ITE1A	Grosseto
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
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco Bianco
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
Montepulciano N
Verdicchio Bianco B
Pinot Bianco B
Biancone B
Rebo N
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Vermentino B
Petit Verdot 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
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.
Petit Manseng B.
Sanforte N.
riesling renano B.

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **Parrina**

*Informazioni sulla zona geografica:*

La zona di produzione della doc Parrina è una piccola zona che ricade

nell'ambiente pedocollinare a nord est di Orbetello e comprende parte del territorio comunale di Orbetello.

Il territorio interessato dalla denominazione di origine è quello individuato dal decreto ministeriale con cui fu riconosciuta la denominazione, che risale all'11 agosto 1971.

Nella parte collinare i terreni, prevalentemente di origine eocenica, derivano da arenarie inferiori o scisti arenari, mentre nella zona pedocollinare si trovano terreni neogenici e quaternari di consistenza sabbiosa.

Le caratteristiche dei suoli indicano che la zona in oggetto è caratterizzata da due tipi di terreno uno avente tessitura prevalentemente sabbiosa a bassissima Capacità di Scambio Cationico, e l'altro argilloso-sabbiosa ad elevata Capacità di Scambio Cationico, mentre meno presente risulta la tessitura sabbioso-limoso. Il pH dei terreni si differenzia in due categorie, uno acido o sub acido, con pH che vanno da un minimi di 5,2 a 6, 7, e dall'altro un pH sub alcalino che si aggira intorno 7,2- 7,9. Conseguentemente abbiamo da un lato terreni calcio carenti e dall'altro leggermente calcarei. È generalizzata il basso livello di sostanza organica, che nei riguardi della vite rappresenta un elemento fondamentale per indurre buona qualità, giusto equilibrio vegeto-produttivo e sanità delle uve. Buona è in generale la dotazione di microelementi, e di potassio, mentre in particolari situazioni possono essere dotazioni insufficienti talvolta di magnesio, di potassio o di fosforo, tali da non determinare inconvenienti nutrizionali in quanto possono essere riportate alla normalità con apporti mirati di fertilizzanti.

La tradizione viticola di questo territorio la possiamo far risalire già al tempo degli Etruschi, i quali avevano appreso la tecnica della coltura della vite attraverso i loro contatti con le civiltà mediterranee dei fenici e dei greci pratiche che vennero successivamente imparate e diffuse dai romani. E ancora in epoca successiva Alla Parrina parve continuarsi nel patrimonio personale la tradizione dei Lorena, l'opera di governo di bonificazione e trasformazione dell'assetto fondiario, in Maremma era rimasta, dell'età granducale, la cultura dell'innovazione agraria, sollecitata e diffusa da antiche istituzioni come la Società Agraria e il Comizio Agrario, ispirate dall'Accademia dei Georgofili. Di epoca successiva è la coniazione del nome La Tenuta la Parrina che da il nome alla denominazione vanta una lunga tradizione nella produzione vitivinicola. Infatti si ritiene che il suo nome sia derivata dalla presenza spagnola del XVI-XVIII secolo. Infatti, dopo la cessione della Toscana ai Medici, gli spagnoli fondarono lo stato dei Presidi (1557-1815) comprendente Portolongone (Isola d'Elba), Porto Ercole, Santo Stefano, Ansedonia ed Orbetello, che ne era la capitale. Vi sono numerose testimonianze di questa presenza nel territorio, nella lingua, nei monumenti e nei toponimi tra i quali può essere annoverato quello di "Parrina" che deriverebbe da "Parra" ovvero pergola di vite. Numerosi scritti attestano la vocazione vitivinicola di questa zona, tra i quali assume particolare rilievo la relazione del Dr. Alfonso Ademollo (1884) all'inchiesta parlamentare Iacini, sulla situazione vitivinicola della provincia di Grosseto. Inoltre,

nella “monografia sulla vite e il vino nel territorio di Orbetello” l’enotecnico Luigi Vivarelli (1906) afferma: “la vite viene coltivata esclusivamente in coltura specializzata utilizzando come sostegni le canne, che sarebbe bene sostituire con i fili di ferro. Inoltre la potatura più comune è a cornetti a 5-6 occhi per vite, ma si potrebbe introdurre con vantaggio il Guyot”.

Il vino della zona della Parrina, ed in particolare quello bianco, era conosciuto ed apprezzato soprattutto nel luogo d’origine, nelle osterie e nelle locande della “frasca”, dove era consumato sfuso ed accompagnava con successo piatti a base di pesce tra i quali le anguille marinate ed affumicate, che venivano prodotte nella laguna di Orbetello.

Nel 1953 la fattoria della Parrina ricevette dall’Ente Autonomo Mostra Mercato Nazionale dei Vini Tipici e Pregiati di Siena un Diploma di Merito per il vino “Ansonica bianca del litorale di Orbetello”, era questo un tangibile segnale di apprezzamento che spinse una decina di aziende a richiedere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata che venne concesso nel 1971. Da questo momento in poi i vini della denominazione Parrina iniziano ad essere commercializzati e conosciuti in vari paesi d’Europa.

Successivamente, a seguito degli studi condotti sulle caratteristiche produttive e qualitative dei vitigni utilizzati e dopo un’attenta scelta, vengono apportate ulteriori modifiche al disciplinare (D.P.R 11-7-1986 D.P.R 2-9-1993; D.M. 12-1-1994; D.M. 08-9-1997, rettifica G.U. n° 276 del 26-11-1997), l’ultima della quale evidenzia in maniera piuttosto netta i nuovi orientamenti produttivi che si basano sull’utilizzo negli uvaggi del vitigno Chardonnay, mentre altri vitigni come il Sauvignon tra i bianchi, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet franc e il Merlot tra i rossi, vengono ormai utilizzati negli uvaggi dei vini bianchi e rossi, in quanto ammessi alla coltura in provincia di Grosseto ormai da oltre un ventennio. Con questa fase iniziano anche nuove strategie produttive basate sull’ampliamento dei vitigni utilizzati, l’aumento della densità di piantagione, la diminuzione della produzione unitaria e l’aggiornamento della tecnica enologica, che prevede l’utilizzo del legno per l’affinamento dei vini rossi (Scalabrelli, 2008a).

#### *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 tipicizzazione 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. 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

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 cordone speronato, 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 da risalto quindi all'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 si può affermare che il vino prodotto in questa zona ha caratteristiche peculiari proprio perché in questo ambiente e con le scelte fatte dall'uomo si ottiene un prodotto unico e tipico, con caratteristiche che consentono inequivocabilmente di ricondurlo alla zona di origine.

**8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI****Parrina- Vitigni principali*****Quadro di riferimento  
giuridico:***

Nella legislazione nazionale

<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p><u>TIPOLOGIE:</u></p> <p>"Parrina" rosso e rosso riserva: Sangiovese minimo 70%.</p> <p>"Parrina" Rosato: Sangiovese minimo 70%.</p> <p>"Parrina" bianco: Trebbiano Toscano dal 10% fino al 30%, Ansonica dal 30% fino al 50%, Vermentino dal 20% fino al 40%, Chardonnay e Sauvignon fino al 20% da soli o congiuntamente.</p> <p>"Parrina" Vin Santo: Trebbiano Toscano dal 10% fino al 30%, Ansonica dal 30% fino al 50%, Vermentino dal 20% fino al 40%, Chardonnay e Sauvignon fino al 20% da soli o congiuntamente.</p> <p>"Parrina" Vermentino: Vermentino per almeno l'85%.</p> <p>"Parrina" Chardonnay: Chardonnay per almeno l'85%.</p> <p>"Parrina" Sauvignon: Sauvignon per almeno l'85%.</p> <p>"Parrina" Sangiovese e Sangiovese riserva: Sangiovese per almeno l'85%.</p> <p>"Parrina" Cabernet Sauvignon: Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.</p> <p>"Parrina" Merlot: Merlot per almeno l'85%.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 nov 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 /04/ 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 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 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@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>	+39.0554383078 - +39.0554383747
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano.barzagli@regione.toscana.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**

Parrina