

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Benaco Bresciano (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

|                                                                                 |                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i>                                           | CONSORZIO TUTELA VINI GARDA CLASSICO               |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | CONSORZIO di TUTELA VINI                           |
| <i>Nazionalità:</i>                                                             | Italia                                             |
| <i>Indirizzo:</i>                                                               | 110 Viale della Bornata<br>25123 Brescia<br>Italia |
| <i>Telefono:</i>                                                                | +39 030 364755                                     |
| <i>Fax:</i>                                                                     | +39 030 3362085                                    |
| <i>e-mail:</i>                                                                  | info@gardaclassico.it                              |

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

|                            |                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| <i>Stato:</i>              | Allegato                                            |
| <i>Nome del documento:</i> | IGT Benaco Bresciano - disciplinare consolidato.doc |

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| <i>Base giuridica:</i> | D.M. 15 09 2009   |
| <i>Base giuridica:</i> | D.M. 30 11 2011   |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 12 luglio 2013 |

**V. DOCUMENTO UNICO**

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

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

|                   |
|-------------------|
| 1. Vino           |
| 8. Vino frizzante |

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Benaco bresciano Bianco**

|                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                                        |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.                 |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                                    |
| Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;<br>Odore: fresco, delicato con eventuali toni delicati;<br>Sapore: armonico, vellutato, caratteristico; |

**Benaco bresciano con la specificazione del nome del vitigno, anche novello e frizzante**

|                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                               |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo:<br>- novello 11,00% vol;<br>- frizzante 10,00% vol. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                           |

all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

### **Benaco bresciano Passito**

#### *Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

Odore: intenso, complesso, fruttato

Sapore: dolce, morbido, armonico, vellutato

### **Benaco bresciano Rebo**

#### *Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino;

Odore: gradevole e accentuato;

Sapore: armonico, gradevole, caratteristico;

### **Benaco bresciano Novello**

#### *Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,00 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino brillante con eventuali sfumature violacee

Odore: fruttato, gradevole, caratteristico

Sapore: piacevole, armonico, fresco

**Benaco bresciano Sangiovese**

|                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                        |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                    |
| Colore: rosso rubino più o meno intenso;<br>Odore: vinoso, delicato;<br>Sapore: armonico, leggermente tannico;                            |

**Benaco bresciano Incrocio Manzoni**

|                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                                                 |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.                          |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                                             |
| Colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;<br>Odore: delicatamente profumato e leggermente aromatico;<br>Sapore: pieno, gradevole caratteristico; |

**Benaco bresciano Merlot**

|                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                        |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                    |
| Colore: rosso rubino intenso;<br>Odore: vinoso, intenso, caratteristico;<br>Sapore: morbido, armonico, corposo, persistente;              |

**Benaco bresciano Cabernet**

|                                                          |
|----------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                       |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; |

Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino più o meno intenso;  
Odore: vinoso, gradevole;  
Sapore: armonico, pieno, caratteristico;

**Benaco bresciano Trebbiano**

*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
Acidità totale minima: 5,00 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: giallo paglierino anche intenso;  
Odore: fine, delicato;  
Sapore: armonico, caratteristico;

**Benaco bresciano Riesling**

*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: giallo paglierino;  
Odore: gradevole, caratteristico;  
Sapore: armonico, fresco, fruttato;

**Benaco bresciano Pinot nero**

*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino;  
Odore: delicato, gradevole, caratteristico;

|                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Odore: delicato, gradevole, caratteristico;<br>Sapore: piacevole, vinoso, armonico; |
|-------------------------------------------------------------------------------------|

**Benaco bresciano Pinot bianco**

| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                    |
| Colore: giallo paglierino;<br>Odore: caratteristico, fruttato;<br>Sapore: fresco, sapido, piacevole;                                      |

**Benaco bresciano Rosso**

| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                    |
| Colore: rosso rubino;<br>Odore: vinoso, ampio, caratteristico;<br>Sapore: piacevole, vinoso, armonico;                                    |

**Benaco bresciano Chardonnay**

| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;<br>Acidità totale minima: 4,50 g/l;<br>Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                    |
| Colore: rosso rubino più o meno intenso;<br>Odore: vinoso, gradevole;<br>Sapore: armonico, pieno, caratteristico;                         |

**Benaco bresciano Barbera**

***Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: rosso rubino;

Odore: caratteristico e gradevole;

Sapore: pieno, vinoso, giustamente tannico;

**Benaco bresciano Marzemino*****Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,00 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: rosso rubino con sfumature granata;

Odore: gradevole, con sentori di frutta matura;

Sapore: asciutto, pieno, caratteristico;

**Benaco bresciano Pinot grigio*****Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: giallo paglierino, talvolta ramato;

Odore: gradevole, caratteristico, armonico;

Sapore: fresco, pieno, gradevole;

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

Indicazione geografica tipica (IGT)

**b. Punto b)**

|         |
|---------|
| Passito |
| Novello |

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

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <i>Tipo di pratica enologica:</i> |  |
| <i>Descrizione della pratica:</i> |  |
|                                   |  |

**b. Rese massime:****IGT Benaco Bresciano**

|                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                                                           |
| Resa uva/ettaro: 13,5 tonnellate/ha;<br>Resa vino/ettaro: 101,25 ettolitri/ha. |

**IGT Benaco Bresciano passito**

|                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                                                          |
| Resa uva/ettaro: 13,5 tonnellate/ha;<br>Resa vino/ettaro: 74,25 ettolitri/ha. |

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica Benaco Bresciano comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Sirmione, Desenzano del Garda, Lonato, Pozzolengo, Calvagese della Riviera, Bedizzole, Prevalle, Muscoline, Padenghe del Garda, Soiano del Lago, Moniga del Garda, Polpenazze del Garda, Malerba del Garda, Puegnago del Garda, San Felice del Benaco, Salò, Roè Vociano, Gardone Riviera, Gavardo, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine, Limone sul Garda, in provincia di Brescia.

**a. Zona NUTS**

|       |            |
|-------|------------|
| ITC47 | Brescia    |
| ITC4  | Lombardia  |
| ITC   | NORD-OVEST |
| 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**

|                            |
|----------------------------|
| PINOT NERO N.              |
| PINOT GRIGIO G.            |
| PINOT BIANCO B.            |
| NEBBIOLO N.                |
| MERLOT N.                  |
| MARZEMINO N.               |
| INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. |
| GROPPELLO GENTILE N.       |
| GROPPELLO DI MOCASINA N.   |
| Chardonnay                 |
| CABERNET SAUVIGNON N.      |
| CABERNET FRANC N.          |
| BARBERA N.                 |
| TREBBIANO TOSCANO          |
| TREBBIANO DI SOAVE B.      |
| SANGIOVESE N.              |
| RIESLING ITALICO B.        |
| RIESLING B.                |
| REBO                       |

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

|  |
|--|
|  |
|--|

**c. Altre varietà**

|  |
|--|
|  |
|--|

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****IGT Benaco Bresciano*****Informazioni sulla zona geografica:*****Fattori naturali per il legame**

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km<sup>2</sup>. Fa da cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago.

**Fattori umani per il legame**

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica warda, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione".

Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.

L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la via Gallica, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica Arilica), e la via Claudia Augusta, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la via Benacensis (all'altezza di Torri del Benaco) e la Campiona. Furono inoltre istituiti due pagi, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei Benacenses sul bresciano e il pagus dei Claudienses sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia.

#### *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 e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e tipicamente legate alle peculiarità del microclima e del territorio gardesano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base. I vini bianchi generalmente presentano una modesto tenore di acidità, profumi floreali e fruttati. I vini rossi, in tutte le tipologie, presentano caratteristiche equilibrate un sapore tendenzialmente fresco, armonico, morbido e di media struttura.

#### *Legame causale:*

Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è bene rifarsi alla sua lontana origine.

Diverse furono le invasioni glaciali che formarono l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e dell'Adige, i cui ghiacciai e le cui alluvioni, incontrandosi e sovrapponendosi, crearono l'anfiteatro morenico.

Ma la complessità non è dovuta solo alla difformità delle rocce madri, bensì al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti. Come risultato grande importanza assume il “ferretto”, dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e pressoché nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al dilavamento accennato; le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è ritirato abbassandosi; i giacimenti spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali. Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in profondità. Basta infatti, in alcuni casi, un’aratura più profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa. La configurazione di questa zona è, in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e dall’altra verso il fiume Chiese. L’andamento dei due versanti è molto vario, ricco di dossi, vallette e piccole conche, riempite per colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti. Ne consegue un aspetto molto vario con zone più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono “falsopiani” più o meno estesi, ricchi di particelle fini. E’ da notare che alcune di queste vallette erano sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte e testimonianze di una antica vita lacustre. Questo aspetto vario si ripete sovente anche nell’ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno. Le pratiche enologiche impegnate nella vinificazione, affinamento e conservazione di questi vini, sono quelle tradizionali e relazionali della zona, con le dovute variazioni dettate anno per anno a secondo dell’uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

|  |
|--|
|  |
|--|

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

|                                      |
|--------------------------------------|
| <i>Descrizione:</i>                  |
| Allegato 2 – D.M. Controlli Vini IGP |
| <i>Descrizione:</i>                  |
| Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010       |

**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; +39-0646656139; +39-0646656029                           |
| <i>Fax:</i>                    | +39-0646656133                                                                           |
| <i>e-mail:</i>                 | l.lauro@mpaaf.gov.it, ne.dimedio@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it |

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

|  |
|--|
|  |
|--|

**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 |
|----------|