

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

Bozza - Ultima registrazione di w0153429 il 28/11/2013 09:04

I. NOME/I DA REGISTRARE

Roccamonfina (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI A D.O.C. ASPRINIO DI AVERSA, FALERNO DEL MASSICO, GALLUCCIO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	128 G.A. Acquaviva 81100 Caserte Italia
<i>Telefono:</i>	+39 (0)823 249305
<i>Fax:</i>	+39 (0)823 249361
<i>e-mail:</i>	info@vitica.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGP Roccamonfina - Track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 10.7.2000
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 27.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Roccamonfina (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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:

“Roccamonfina” Bianco:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. Zuccheri riduttori: 8 g/l max.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: bianco paglierino ; odore: vinoso, gradevole, floreale; sapore: asciutto, sapido;

“Roccamonfina” Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Zuccheri riduttori :10 g/l max.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, tendente al granata ;
odore: profumo caratteristico, intenso e fruttato;
sapore: asciutto, tipico e giustamente tannico;

“Roccamonfina” Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Zuccheri riduttori: 8 g/l max.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: sapido, tipico, caratteristico;

“Roccamonfina” Rosso Passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso cupo e profondo;
odore: intenso e di grande persistenza;
sapore: ottima persistenza gustativa e marcata tipicità, tannini presenti ma equilibrati, buona sapidità;

“Roccamonfina” Bianco Passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato;
odore: intenso e persistente;
sapore: ottima persistenza gustativa, struttura importante, armonico con buona acidità;

IGT "Roccamonfina" con la Specificazione di Vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Limiti stabiliti dalla normativa vigente
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

IGT "Roccamonfina" bianco, rosso e rosato

<i>Resa massima:</i>
17,00 tonnellate/ettaro

IGT "Roccamonfina" con indicazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>
16,00 tonnellate/ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGP "Roccamonfina" comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Caserta:

Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Galluccio, Francolise, Calvi Risorta, Rocchetta e Croce, Riardo, Pietramelara, Roccaromana, Pietravairano, Vairano Patenora, Presenzano, Tora e Piccilli, Marzano Appio, Mignano Montelungo, San Pietro Infine, Rocca d'Evandro, Sessa Aurunca, Falciano del Massico, Mondragone, Sparanise, Roccamonfina, Teano.

a. Zona NUTS

ITF31	Caserta
ITF3	Campania
ITF	SUD
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

RIESLING B.
RIESLING ITALICO B.
SANGIOVESE N.
Silvaner
TRAMINER AROMATICO
TREBBIANO TOSCANO
Veltliner
AGLIANICO
ALEATICO N.
ASPRINIO BIANCO

BARBERA N.
BELLONE B.
CABERNET SAUVIGNON N.
CILIEGIOLO N.
CODA DI VOLPE
FALANGHINA B.
FIANO B.
Greco Bianco
MERLOT N.
MONTEPULCIANO N.
MOSCATO BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
PRIMITIVO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uva di Troia N
Verdea B
Casavecchia N
Biancolella B
Sciascinoso N
Forastera B
Aglianicone N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Roccamonfina"

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
Il territorio di produzione della IGP "Roccamonfina", ubicato in una vasta zona nord occidentale della provincia di Caserta con punto centrale dell'area il massiccio vulcanico di Roccamonfina. L'area in questione è rappresentata dai territori

amministrativi dei comuni di cui all'articolo 3, nettamente delimitato dal fiume Garigliano a N - NW, dal monte Cesima a Nord, dall'Agro Caleno a Est. e dalle morbide ed assolate coste della riviera Domizia a Sud.

La rete viaria è fittissima e ottimamente articolata. Infatti, la zona interessata è attraversata da tre importanti strade nazionali: La Via Appia; la Domiziana e la Casilina.

I principali corsi d'acqua, sono il Garigliano a Nord-Nord Ovest il Savone e la Gnaa a ad Est.

Orograficamente la zona prende origine per la maggior parte del suo territorio dal massiccio vulcanico di Roccamonfina, mentre le restanti aree interessate sono in parte di natura autoctona ed parte di alluvionale.

Informazioni sul prodotto:

Le rocce più antiche sono quelle del Monte Massico e del monte Cesima.

Presentano una struttura calcareo-dolomitica facente parte della "Piattaforma carbonatica appenninica Centrale"

In tutta questa struttura è possibile rinvenire fossili di varie specie.

L'apparato vulcanico di Roccamonfina invece presenta ovviamente, caratteristiche tutte diverse, ed è il vero apparato generatore della zona.

Questo Vulcano, ormai spento, con i suoi 450 Km² è per dimensione il quarto Vulcano italiano mentre per altitudine è il quinto dopo l'Etna, il Vulture, il Vesuvio ed il monte Amiata.

Nel corso delle differenti ere, il complesso vulcanico di Roccamonfina ha emesso una quantità di materiale piroclastico capace ricoprire un territorio vastissimo conferendo una fertilità ai terreni non comune.

Un particolare materiale piroclastico che riveste molte delle colline e dei monti circostanti è costituito dell'Ignimbrite Campana (L'ignimbrite Trachio –fonolitica, più comunemente nota con il nome di "Tufo grigio campano" autoctono).

Nonostante l'uniformità delle caratteristiche litologiche, la giacitura nonché la tessitura di queste ignimbriti dimostrano che la loro origine non è dovuta ad una unica emissione e ad un unico apparato vulcanico bensì all'attività più o meno contemporanea di numerosi centri vulcanico anche di minore entità

PENDENZE

Il vasto territorio interessato dalla IGP "Roccamonfina" è caratterizzato da una orografia molto eterogenea.

Di fatto pur essendo per la maggior parte della sua estensione costituito da piccoli monti, da qualche massiccio calcareo (vedi Monte Massico e Monte Cesima) e da colline più o meno morbide, per circa un terzo della sua estensione è costituito da pianure alluvionali ricche di humus e corsi d'acqua che le rendono particolarmente fertile ed idonea a qualsivoglia coltivazione.

Le are collinari idonee alla coltivazione di vigneti ed oliveti non presentano forti pendenza ma declivi che in genere non superano 10-15 % di pendenza, mentre la maggior parte dell'orografia presente è caratterizzata da morbide colline con

pendenze inferiori al 10 % quasi sempre perfettamente assolate.

ASPETTO PEDOLOGICO

Dal punto di vista pedologico l'area in questione è decisamente eterogenea sia per le differenti altimetrie presenti sia per l'alternanza di suoli con differenti strutture, con una grossa prevalenza di terreni di natura vulcanica. Ad ogni modo possiamo fare un piccolo distinguo tra le varie zone, ponendo il massiccio vulcanico di Roccamonfina come centro di riferimento

Versante Sud-Ovest (Sessa Aurunca – Cellole) :

Terreni vulcanici autoctoni sulle alture di Roccamonfina: profondi, silicio-sciolti, a reazione sub-acida, con larga disponibilità di potassio e piuttosto scarsi di fosforo assimilabile. Poco Humus.

Le condizioni pedologiche sono ottimali alla coltivazione della vite pur essendo la zona soggetta ad aridità primaverile-estiva.

Terreni vulcanici autoctoni della zona pedocollinare e della pianura (dove per altro, l'orografia è spesso caratterizzata da piccoli rilievi): le stesse caratteristiche dei terreni sopradescritti salvo che sono più profondi, più attivamente capillari e più ricchi di humus. Adatti a tutte le coltivazioni.

Versante Nord-Ovest (Galluccio, Roccadedevandro , Sessa Aurunca)

Terreni vulcanici autoctoni sulle colline di Galluccio e di Sessa Aurunca, direttamente interessati dalle colate laviche e dalle eruzioni del vulcano le colline che degradano a Sessa Aurunca e Roccadedevandro, poco profondi con buona presenza di materiale piroclastico grossolano. Frequente sono la presenza di massi "bombe laviche" che caratterizzano il territorio.

Terreni sono molto fertili, drenanti, ricchi di sostanze minerali con discreta presenza di humus. La reazione è frequentemente sub-acida.

Terreni ottimali per la coltivazione della vite da vino

Versante Nord (San Pietro Infine, Mignano M. Lungo, Conca della Campania, Presenzano, Tora e Piccilli, Marzano Appio,)

In questa area si alternano *terreni collinari* ricoperti di piroclastiti che presentano una struttura franco-sabbiosa, sciolti, poco profondi e di buona fertilità; *terreni pedo-collinari ed alluvionali* franco-argillosi, profondi, freschi e ricchi di humus e *terreni pedocollinari autoctoni* argillosi - calcarei con buona presenza di scheletro calcareo siccitosi e poco profondi.

Versante Est (Vairano Patenora, Roccamonfina, Teano, Sparanise, Roccaromana, Calvi Risorta, Roccheta e Croce, Riardo, Pietramelara, Pietravairano, Francolise, Caianello)

Anche questo versante presenta una forte eterogeneità pedologica. Si passa da terreni collinari ricchi di materiale piroclastico (Ignimbrite Campana) ricoperti da un buon franco di coltivazione con una buona dotazione di Humus e pH sub-acido; a terreni alluvionali di natura franco – argilloso, profondi ricchi di falde sottosuperficiali, ricchi di humus e pH acido/sub-acido. In genere i terreni sono molto fertili ed in molti casi idonei alla coltivazione dell'uva da vino.

Versante Sud-Est (Carinola, Falciano del Massico, Mondragone) :

In questo versante si può vedere innanzitutto che la parte pedocollinare e la parte collinare riguarda la struttura calcarea del Monte Massico e, che tutta la fascia mediana, è stata originata dall'attività vulcanica del Roccamonfina, mentre la parte più a Sud è di origine alluvionale. La parte centrale del Monte Massico presenta caratteristiche simili a quelle del versante di Sessa Aurunca: Massiccio calcareo-dolomitico già ampiamente descritto, con terreni di una certa profondità nelle convali, sulle pendici a dolce declivio e nei coni di deiezione ove però è più facile rinvenire materiale grossolano.

Circa i terreni della fascia centrale riferibili all'attività del vulcano di Roccamonfina, sono terreni vulcanici autoctoni, profondi, capillari, ricchi di humus, adatti a tutte le coltivazioni.

Su alcune aree di pianura si ritrovano Terreni alluvionali dei diversi corsi d'acqua con buon contenuto calcareo ma in diverse proporzioni in rapporto alla diversa quantità di materiale vulcanico rimescolatovi. Terreni di medio impasto, argillo-limo-sabbiosi con reazione leggermente alcalina.

Terreni alluvionali sabbioso-limosi, profondi e caldi con scarsa presenza di humus ed argilla a reazione neutra o leggermente alcalina caratterizzano la fascia costiera Domizia

CLIMA

Generalmente temperato in tutta l'area per tutto l'anno. Leggere differenze si possono rilevare lungo il versante Nord e Nord/Est che possono essere interessati nel periodo invernale da forti venti di tramontana e piccole nevicate sulle colline più alte

Buono il numero di giorni di sole.

Precipitazioni:

Buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno supera, anche se di poco i 1200 mm. Purtroppo, la distribuzione delle piogge, è tutt'altro che omogenea, visto la maggiore piovosità si manifesta nel periodo autunno/vernino.

Venti:

per lo più moderati quelli di ponente che sono anche quelli dominanti. Per intensità e basse temperature invece, i venti di tramontana e maestrale possono a volte, sul finire dell'Inverno e in Primavera, creare qualche problema alla fioritura.

LA VITICOLTURA DELLA ZONA

La coltivazione della vite e la produzione di vino è da sempre stata una delle fonti di sussistenza più significativa dell'areale in questione. La sola area di Galluccio e dintorni presentava ad inizio secolo una delle superfici viticole più estese dell'intero territorio nazionale, e sempre nella stessa area sono stati ritrovati reperti storici che dimostrano come lungo il Garigliano, all'altezza di Roccadevandro ci fosse un piccolo approdo per il trasporto del vino diretto nelle grandi navi dell'impero Romano in attesa alle foci del fiume. A questo si somma l'indiscutibile storia del vino prodotto nell'Ager Falernus e tutti gli altri reperti archeologici che

hanno dimostrato come la produzione del vino insieme all'olio, fosse una delle principali fonti di reddito delle popolazioni antiche e di quelle recenti fino a tutta la metà del secolo passato.

A partire dagli anni sessanta del trascorso secolo, giungendo fino ad oggi si visto un progressivo ma inesorabile cambiamento della viticoltura dell'area interessata dalla IGP "Roccamonfina". Si passati di fatto da una viticoltura estensiva con sistemi di coltivazione idonei a produrre grandi quantità di uve (impianti a Tendone) trascurando in parte le conseguenze che siffatti impianti potessero apportare alla qualità del vino finito; per giungere ad oggi con i moderni impianti ad alta densità ed allevamenti spalliera, tutti orientati verso una viticoltura di qualità con ridotte rese per ettaro.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e facilmente meccanizzabili. La forma di allevamento è la spalliera bassa, con potature a guyot e cordone speronato. Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.50 x m. 1.00.

Le varietà coltivate sono quelle autorizzate e raccomandate per la provincia di Caserta, ovvero **Aglianico, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Piediroso, Primitivo e Sciascinoso**

PRATICHE COLTURALI

Concimazione :

Le concimazioni di produzione seguono la prassi della "buona pratica agricola". E' prevista l'irrigazione di soccorso.

Epoca di maturazione dei vitigni :

Da Settembre a Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

IGP Roccamonfina Bianco, ha colore giallo paglierino, con note olfattive floreali tipiche dell'area di produzione; al palato il vino si presenta secco, fresco e gradevole.

IGP Roccamonfina Rosso: presenta un colore generalmente rosso rubino, le note olfattive sono vinose fresche e gradevoli, al palato si presenta secco, sapido, giustamente tannico ed equilibrato.

IGP Roccamonfina Rosato presenta un colore cerasuolo più o meno carico, le note olfattive sono floreali e fruttate, mentre al palato si presenta fresco sapido e gradevole.

IGP Roccamonfina novello: presenta un colore rosso rubino brillante con note olfattive di fiori e frutta fresca

IGP Roccamonfina passito: presenta un colore rosso cupo o giallo oro (a seconda del vitigno usato). Le note olfattive sono intense e persistenti e tipiche. Al palato si presenta caldo pieno e persistente

TECNICA ENOLOGICA

La moderna enologia, legata alla tradizione dell'area di produzione permettono di ottenere dei vini corretti, equilibrati e piacevoli, tipici dell'area di produzione e capaci di soddisfare le differenti esigenze di mercato. Le moderne e razionali tecniche enologiche tendono a preservare le caratteristiche del vitigno. Le note gusto-olfattive sono esaltate da attente fermentazioni.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne dà una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni e dell'area di produzione. Sono di fatto molto evidenti le note "fumè" che, più o meno intense, si percepiscono al naso in tutti i vini prodotti intorno alle pendici del vulcano di Roccamonfina, caratteristica olfattiva tipica dei vini prodotti su terreni ricchi di materiale piroclastico, che conferiscono ai vini della IGP Roccamonfina una caratteristica esclusiva.

Ulteriore note caratterizzante i vini della IGP Roccamonfina, è la presenza di una leggera e gradevole nota amarognola tipica dei vini prodotti nel territorio in questione legata alle peculiari caratteristiche mineralogiche dell'intero areale. L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e 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 dell'area, iniziata nel periodo della dominazione dell'impero romano, attestata da numerosi manoscritti e reperti storici, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino prodotto nell'area della *IGP Roccamonfina*.

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

Legame causale:

Di fondamentale rilievo sono i fattori storici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino IGP Roccamonfina.

La viticoltura nell'area di produzione Roccamonfina prende origini dal centro storico di età medievale, anche se la frequentazione umana della zona risale ad epoche più antiche, come attestato da circuiti murari difensivi, in opera poligonale di epoca sannitica (IV Secolo a.C.). Non mancano testimonianze archeologiche recuperate in diverse località della zona e datate tra la preistoria e l'età romana. Roccamonfina rientra nel Parco Naturale, dominato dall'omonimo gruppo vulcanico, ormai spento, che si erge tra i Monti Aurunci e culmina nel monte Santa Croce, che si distingue da quelli circostanti per la ricchezza nel suo territorio della vegetazione arborea dove dominano castagneti, uliveti e vigneti.

Il gruppo vulcanico di Roccamonfina, domina le vallate dei fiumi Garigliano e Volturno ed è compreso tra il Massiccio del Matese ad est ed il Monte Massico ad ovest. La sua formazione si è completata in tre epoche successive, la leucitica, la trachitica e la basaltica.

L'attività eruttiva, iniziata nel periodo Pliocenico, è terminata in epoca storica, pochi secoli prima dell'era Volgare. I materiali espulsi abbondantemente per secoli hanno modellato colli e pianure, arricchendo il terreno di minerali preziosi.

La coltivazione della vite e la produzione di vino è da sempre stata una delle fonti di sussistenza più significativa dell'areale in questione. La sola area di Galluccio e dintorni presentava ad inizio secolo una delle superfici viticole più estese dell'intero territorio nazionale, e sempre nella stessa area sono stati ritrovati reperti storici che dimostrano come lungo il Garigliano, all'altezza di Roccadevandro ci fosse un piccolo approdo per il trasporto del vino diretto nelle grandi navi dell'impero Romano in attesa alle foci del fiume. A questo si somma l'indiscutibile storia che accompagna Ager Falernus dove veniva prodotto il primo vino a denominazione di origine della storia ovvero l'immortale Falerno; senza tralasciare tutti gli altri reperti archeologici che hanno dimostrato come la produzione del vino insieme all'olio, fosse una delle principali fonti di reddito delle popolazioni antiche e di quelle recenti fino a tutta la metà del secolo passato.

Tutt'ora la produzione di vino costituisce una grossa fetta dell'economia locale basata sulla produzione di prodotti tipici, ed in questo contesto il vino rappresenta la tipicità assoluta dell'area in questione.

La zona di maggiore espansione e produzione viticola resta quella del versante Sud – Ovest e Sud- Est del Massiccio di Roccamonfina, mentre i versanti Nord e Nord-Est evidenziano una attività vitivinicola più contenuta anche se un progressiva crescita.

A riprova di quanto sopra è bene mettere in evidenza il grande incremento di aziende vitivinicole di ottimo livello imprenditoriale livello professionale che si sta avendo nell'areale dei comuni di Galluccio, Presenzano, Sessa Arunca, Carinola e Teano, mentre piccole realtà, ma non certo meno importanti dal punto di vista della qualità vitivinicola, nei comuni di Marzano Appio e Caianello si stanno affacciando sul mercato con risultati egregi.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato n. 3 DM Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato n. 2 DLGS n.61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato1 Vitigni provincia di Caserta

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>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**