

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

Forlì (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINI DI ROMAGNA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Garibaldi 48018 Faenza (RA) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0546 28455
<i>Fax:</i>	0039 0546 665063
<i>e-mail:</i>	entevini@fastmail.it,francopiazza@fastmail.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Forlì - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 22.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.4.1996
<i>Base giuridica:</i>	DM 15.6.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Forlì (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
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Forlì” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido;

“Forlì” bianco vivace

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati;
sapore: da secco a dolce, sapido;

“Forlì” bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversi a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;
sapore: da secco a dolce, sapido;

“Forlì” bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;
sapore: da brut nature a dolce fresco, tendenzialmente secco e sapido;

“Forlì” rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

“Forlì” rosso vivace

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

“Forlì” rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;

“Forlì” rosso novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;

sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

“Forlì” rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

“Forlì” rosato vivace

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

“Forlì” rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

“Forlì” rosato spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti;

sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;

“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno, “Moscato” presentano la nota varietale tipica;

sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;

“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;
 sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;

“Forlì” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
 acidità totale minima: 3,5 g/l
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
 sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

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

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vivace

Novello

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Forlì**

<i>Resa massima:</i>		
Resa	Produzione vino	Produzione uva
uva/vino	massimo	massimo
(%)	(hl/ha)	(kg/ha)
"Forlì" bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		29.000
80	232	
"Forlì" rosso (anche vivace, frizzante e novello)		26.000
80	208	
"Forlì" rosato (anche vivace, frizzante e spumante)		26.000
80	208	
"Forlì" Ancellotta (anche vivace, frizzante e novello)		20.000
80	160	
"Forlì" Barbera (anche vivace, frizzante e novello)		22.000
80	176	
"Forlì" Bombino bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		29.000
80	232	
"Forlì" Cabernet franc (anche vivace, frizzante e novello)		22.000
80	176	
"Forlì" Cabernet Sauvignon (anche vivace, frizzante e novello)		22.000
80	176	
"Forlì" Canina nera (anche vivace, frizzante e novello)		26.000
80	208	
"Forlì" Centesimino (anche vivace, frizzante e novello)		15.000
80	120	
"Forlì" Chardonnay (anche vivace, frizzante e spumante)		24.000
80	192	
"Forlì" Ciliegiolo (anche vivace, frizzante e novello)		22.000
80	176	
"Forlì" Fortana (anche vivace, frizzante e novello)		26.000
80	208	
"Forlì" Garganega (anche vivace, frizzante e spumante)		29.000
80	232	
"Forlì" Malvasia (anche vivace, frizzante e spumante)		29.000
80	232	
(da Malvasia Bianca di Candia)		

“Forlì” Manzoni bianco (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Marzemino (anche vivace, frizzante e novello)	25.000
80 200	
“Forlì” Merlot (anche vivace, frizzante e novello)	22.000
80 176	
“Forlì” Montù (anche vivace, frizzante e spumante)	29.000
80 232	
“Forlì” Moscato bianco (anche vivace, frizzante e spumante)	29.000
80 232	
“Forlì” Müller Thurgau (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Pinot bianco (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Pinot nero (anche vivace, frizzante e novello)	22.000
80 176	
“Forlì” Riesling (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Riesling italico (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Sangiovese (anche vivace, frizzante e novello)	25.000
80 200	
“Forlì” Sauvignon (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Syrah (anche vivace, frizzante e novello)	22.000
80 176	
“Forlì” Terrano (anche vivace, frizzante e novello)	22.000
80 176	
“Forlì” Trebbiano (anche vivace, frizzante e spumante)	29.000
80 232	
(da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	
“Forlì” Uva Longanesi (anche vivace, frizzante e novello)	23.000
80 184	

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica “Forlì” comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Forlì/Cesena, nella regione Emilia-Romagna.

a. Zona NUTS

ITD58	Forlì-Cesena
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
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**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MALBO GENTILE N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIGNOLETTO B.
PETIT VERDOT N.
ORTRUGO B.
NEGRETTO N.
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTU' B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MELARA B.
MARZEMINO N.
MARSANNE B.

MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ROSA Rs.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
GROPPELLO GENTILE N.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
FORTANA N.
FIANO B.
ERVI N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CENTESIMINO N.
CANINA NERA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BERVEDINO B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALIONZA B.
ALICANTE N.
ALBANA B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDEA B.
UVA TOSCA N.
UVA LONGANESI N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.

TERRANO N.
SYRAH N.
SPERGOLA B.
SGAVETTA N.
SAUVIGNON B.
SANTA MARIA B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Durella B

c. Altre varietà

Famoso B
Fogarina N
Lambrusco Barghi N
Merlese N
Perla dei vivi N
Ruggine B
Termarina N
Trebbianina B
Uva del Tundè N
Vernaccina B

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

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>	
1)	fattori naturali rilevanti per il legame
La viticoltura della provincia di Forlì-Cesena si sviluppa tra l'Appennino e la pianura passando attraverso diversi tipi morfologici, anche se in quest'area si	

riscontra una netta prevalenza di suoli ricollegabili alla formazione Marnoso-arenacea. I tipi morfologici si possono così riassumere: montagna e collina Marnoso-arenacea, collina argillosa, collina molassica, collina e montagna con coltri gravitative, alluvioni terrazzate e della pianura, per finire con la pianura alluvionale. La formazione Marnoso-arenacea si compone di strati di arenacei più resistenti e di strati di marna molto sensibili all'azione erosiva di acqua e vento, tanto che l'evoluzione del pendio procede per crolli successivi indotti nell'arenaria dallo svuotamento prodottosi negli strati marnosi sottostanti. Dove l'andamento degli strati di marna e arenaria è a frana poggio, spesso i rilievi si raccordano in modo dolce al fondovalle, mentre se sono a reggipoggio ci si trova in presenza di situazione con una forte acclività. Nella collina argillosa la morfologia è piuttosto dolce e l'evoluzione del rilievo si sviluppa attraverso una intensa erosione superficiale, smottamenti in genere poco profondi e la formazione di calanchi. Quasi in prossimità della pianura, poi, emerge una formazione calcarea piuttosto decisa, che si caratterizza per pendici piuttosto ripide e profonde incisioni erosive. Nelle aree in cui affiorano le coltri gravitative la morfologia è piuttosto varia e accidentata. Le alluvioni terrazzate, poi, si collocano nelle zone collinari e montane a fianco dei corsi d'acqua e sono ben individuabili per il caratteristico andamento pianeggiante bruscamente interrotto da un dislivello importante. Nelle alluvioni di pianura, infine, si distinguono gli antichi conoidi fluviali, su cui fu impiantata la centuriazione romana, e le aree di bonifica recente a cui segue la fascia litoranea.

Nell'areale di collina, i terreni maggiormente interessati dalla coltivazione della vite si presentano da moderatamente profondi a molto profondi, ben drenati, con tessitura da media a moderatamente fine, moderatamente alcalini, tendenzialmente calcarei o molto calcarei, abbastanza poveri di sostanza organica e con buona capacità di acqua disponibile.

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura. Valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura, offrendo la possibilità per un'ottima maturazione a tutti i vitigni coltivabili nell'area.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La viticoltura da vino ha una tradizione sicuramente antica sul territorio della provincia di Forlì-Cesena, tanto che in età romana imperiale, Plinio il Vecchio cita Cesena come città produttrice di ottimo vino: i vini "Caesenas" erano tra le "denominazioni" dell'epoca. Il nome di Galla Placidia è da sempre legato alle pregiate produzioni vinicole della zona intorno a Bertinoro. Raimondo Zazzeri (Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia) riferisce che "dalle cronache cesenati si vuole che i tre fratelli Costantino, Costanzo e Costante, eredi del trono di Costantino, prediligessero i vini di Cesena per la loro Corte Imperiale", documentando una continuità qualitativa dell'area anche nel periodo della

dominazione bizantina.

La viti-vinicoltura forlivese e cesenate deve aver attraversato i secoli bui del Medioevo senza troppe difficoltà, viste le numerose attestazioni della presenza di fiorenti vigneti e di buoni vini fin dal Cinquecento. Si ricorda, ad esempio, Leandro Alberti che nella sua "Descrizione di tutta Italia" (seconda metà del XVI secolo) annotava che in Romagna: "veggionsi innumerevoli colli pieni di viti" e in merito alla descrizione di alcuni paesi si sofferma spesso sul fatto che sono attornati da vigneti: Longiano, "nobil castello intorniato da ogni lato di begli ordini di viti..."; Cesena, "Salendo dalla via Emilia sopra di quella ne i primi colli dell'Apenino (che sono pieni di viti...); Bertinoro, "Ella è posta sopra il monte da ogni lato ornata di belle vigne ... Se ne cavano buoni vini".

La dominazione pontificia, purtroppo, ha relegato la Romagna in uno stato di arretratezza che ha inficiato pesantemente anche la viticoltura e, soprattutto, l'enologia, ma questo non ha comunque impedito alle popolazioni locali di mantenere e, se possibile, migliorare la loro tradizione enoica.

Un impulso decisivo per il settore della vite e del vino è arrivato in Romagna e, in particolare, nella provincia di Forlì-Cesena a partire dalla fine degli anni '70, con la ristrutturazione dei vigneti, l'applicazione di moderne tecniche colturali e soprattutto con la nascita dell'enologia moderna.

Informazioni sul prodotto:

La giusta collocazione dei vitigni in funzione della soddisfazione della loro specifica necessità di calore, per una corretta maturazione, è fondamentale. I suoli consentono di ottenere prodotti di buona struttura e con un profilo olfattivo interessante. A titolo di esempio si consideri il Sangiovese, che nell'areale cesenate (piena formazione Marnoso-arenacea) manifesta un fruttato spiccatissimo, prevalentemente di ciliegia, mentre nel Forlivese mostra una nota di sottobosco ben individuabile.

Nei terreni di pianura, dove la fertilità tende ad aumentare, la tecnica colturale viene in aiuto per mantenere comunque un buon equilibrio nella composizione dei mosti e di conseguenza un buon livello qualitativo.

Legame causale:

In quest'areale l'interazione vitigno-ambiente consente di ottenere risultati molto interessanti in termini di composizione delle uve, anche perché si tratta di terreni con una spiccata attitudine naturale ad ospitare la vite. La giusta collocazione dei vitigni in considerazione del clima, poi, completa positivamente l'interazione. Inoltre occorre aggiungere a questo binomio, di per sé già favorevole, l'esperienza e la perizia maturate dall'uomo nella coltivazione della vite e nella produzione del vino, che si sono stratificate in una solidissima tradizione enologica locale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna.</p> <p>“Forlì” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Fortana, Garganega, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling, Riesling italo, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85%, dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni regione emilia romagna

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: