Ref. Ares(2013)3694263 - 11/12/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Provincia di Mantova (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Vini Mantovani
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	28 Calvi 46100 Mantova Italia
Telefono:	+39 0376234420
Fax:	+39 0376234429
e-mail:	conprovini@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Provincia di Mantova - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 17 09 2010
Base giuridica:	D.M. 30 11 2011
Base giuridica:	D.M. 10 12 2013

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Provincia di Mantova" bianco e bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol; acidità totale minima: 4,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore : gradevole armonico; sapore : tipico, pieno talvolta abboccato;

"Provincia di Mantova" con la specificazione del nome del vitigno, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: - frizzante 9,5% vol; - novello 11% vol;

- passito 12% vol.
Caratteristiche organolettiche:
- oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

“Provincia di Mantova” rosso passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso tendente al granato; odore: caratteristico e intenso; sapore: tipico, armonico;

“Provincia di Mantova” bianco passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo tendente all’ambra secondo l’invecchiamento; odore: intenso, fruttato; sapore: caratteristico, sapido;

“Provincia di Mantova” novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso; odore: fruttato, giovane, gradevole; sapore: asciutto, fresco;

"Provincia di Mantova" rosso e rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso anche tendente al granato; odore: vinoso, gradevole, armonico; sapore: da secco a dolce, tipico, sapido, armonico;

"Provincia di Mantova" rosato e rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato; odore: delicato, gradevole; sapore: asciutto, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

IGT Provincia di Mantova

Resa massima:		
Provincia di Mantova	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
rosso, bianco e rosato anche con indicazione del vitigno	26	208
Passito	26	117

5. ZONA DELIMITATA

Intero territorio amministrativo della provincia di Mantova.

a. Zona NUTS

ITC4B	Mantova
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.

PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
Lagrein
Kerner
INVERNENGA B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GROPPELLO GENTILE N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
GARGANEGA B.
FREISA N.
FRANCONIA N.
FORTANA N.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORVINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BUSSANELLO
BONARDA N.

BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
VESPOLINA N.
VERDESE B.
VERDEA B.
Veltliner
UVA RARA N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Timorasso B
Groppello di S. Stefano N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT Provincia di Mantova

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione dei vini ad IGT “Provincia di Mantova”, anche nelle tipologie frizzante, passito, novello, anche con la specificazione di vitigno, comprende tutto il territorio amministrativo della provincia di Mantova, caratterizzato da quattro zone:

- la zona delle colline moreniche
- la zona dell’alta pianura
- la zona della media pianura
- la zona della bassa pianura

Con il Quaternario ha inizio l’abbassamento del bacino padano con la completa sommersione da parte del mare. La regressione del mare padano è conseguenza dell’apporto di sedimenti alluvionali. Nella zona delle colline, dell’alta e media pianura prevalgono i sedimenti pleistocenici, prima ghiaiosi depositati dai ghiacciai e poi sabbiosi depositati dallo scioglimento degli stessi. La piana posta tra le colline moreniche e il fiume Po è il risultato del modellamento fluvioglaciale. In parte della media pianura e nella bassa pianura sono evidenti i depositi alluvionali Olocenici trasportati dal fiume Po e dai suoi affluenti.

Le colline moreniche fanno parte dell’Anfiteatro Morenico del Garda con quote che arrivano a 200 m s.l.m.. Il Mincio costituisce l’asse idrologico principale. I depositi morenici, sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse. Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. La zona dell’alta pianura con quote da 36 a 56 m. slm è la zona subcollinare influenzata dagli apporti fluvioglaciali del Mincio, dell’Oglio e del Chiese. I sedimenti dell’alta pianura presentano una granulometria eterogenea, si passa dalle ghiaie ai ciottoli grossolani alle ghiaie più fini miste a sabbia. Questo territorio presenta una forte permeabilità tanto che le acque percolano in profondità incrementando le falde che possono arrivare fino all’ altezza del fiume Po. In corrispondenza del passaggio tra depositi fluvioglaciali di natura diversa si verifica il fenomeno dei fontanili (affioramento della falda freatica). La zona della media pianura con quote comprese tra i 13 e i 36 m s.l.m. prosegue fino al limite del fiume Po con i suoi depositi alluvionali. Questa zona è caratterizzata da depositi fluvioglaciali argillosi-limosi e calcarei e per buona parte da sedimenti sabbiosi, fini e silicei. In prossimità del Mincio, dell’Oglio e degli scaricatori principali i depositi sono più grossolani. Le falde superficiali sono alimentate dalle acque meteoriche e quelle profonde dalle zone poste più a monte. La profondità della falda si trova tra gli 8 e i 25 m in prossimità della zona

influenzata dal sistema Oglio-Chiese. Avvicinandosi alla sponda sinistra del fiume Po si riduce il grado di permeabilità perché maggiori sono i livelli di argilla e la falda localizzata in letti di sabbia fine si trova a 10 metri di profondità. La zona di bassa pianura a destra del fiume Po è compresa tra le quote 7 e 20 m s.l.m.. I terreni affioranti sono di origine alluvionale e riferibili al Quaternario recente (Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici.

La morfologia presenta delle irregolarità in particolare ondulazioni in direzione Est-Ovest, corrispondenti agli antichi alvei del fiume Po.

Il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. In profondità si rileva la presenza di bancate argillose, alternate a livelli di sabbia più o meno grossolana. In superficie la litologia è stata influenzata dai corsi dei fiumi Po e Secchia e ora tende a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

I suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limosa, profondi, ben drenati moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità a tessitura franca o franco - sabbiosa. Nelle aree tra i dossi e le valli i suoli sono a granulometria tra medio-fine e fine, profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa. Nelle zone vallive la tessitura è argillosa, sono suoli profondi e poco evoluti.

Il fiume Po crea una unità idrogeologica e alimenta gli acquiferi per una vasta area. La prima falda è più vicina alla superficie nell'area in sinistra Secchia, 3-4 metri dal piano di campagna rispetto al destra Secchia dove si trova a 5-20 metri.

Il clima è da considerarsi intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate con afosità estiva, inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili. Nella zona delle colline moreniche anche per le maggiori precipitazioni il clima risulta da umido a subumido con una carenza idrica estiva, nella restante parte della provincia di Mantova è da considerarsi da subumido a subarido con eccessi idrici invernali.

Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino ad IGT "Provincia di Mantova", nonché di tutte le altre tipologie (frizzante, novello, passito e con indicazione di vitigno).

La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca porto la cultura del vino. Il poeta Virgilio, nativo di Mantova descrive l'esistenza della Vitis labrusca duemila anni fa, nella sua quinta Bucolica. La coltivazione della vite assume consistenza alla fine del secolo XI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po, definita per la sua importanza la Cassino del nord. I monaci stabilivano agli affittuali un imponibile vinicolo. Questo

grazie alla politica della contessa Matilde di Canossa che con donazioni favorì l'insediamento di comunità religiose nelle terre di sua pertinenza. Ad esse affidava il controllo del territorio favorendo con opere di bonifica e di disboscamento la produttività del terreno e la coltivazione della vite. Quindi una coltivazione che nasce da "terre nuove", strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature. Queste terre caratterizzano le qualità organolettiche della produzione vitivinicola.

L'arte millenaria del vino è testimoniata da un bassorilievo dei mesi attribuito alla scuola di Wiligelmo, Ottobre che travasa il mosto, (faceva parte della decorazione della basilica romanica). Questo bassorilievo del Mese-agricoltore, con le vesti sollevate e chino nell'atto di versare il mosto evidenzia come l'arte della vinificazione fosse importante, non solo come attività dominante in un periodo dell'anno, ma anche per i suoi significati religiosi e le sue implicazioni liturgiche tanto da essere inclusa nella celebrazione monumentale del processo di insediamento dell'area. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "*Descrittione in compendio del castello di Solferino*" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588.

Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.

In tempi più recenti la coltivazione del Lambrusco è testimoniata da convegni in particolare il Convegno viticolo della Val Padana, San Benedetto Po, 16 gennaio 1949, che descrive come la vite fosse coltivata maritata all'olmo nelle classiche piantate mantovane.

L'uomo ha modellato il territorio e reso possibile la coltivazione della vite che è diventata tradizione come i rituali che ruotavano intorno all'uva e al vino con radici antiche che risalgono al cuore del Medioevo.

Possiamo affermare che tutto il territorio amministrativo della provincia di Mantova ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura);
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

Informazioni sul prodotto:

L'IGT "Provincia di Mantova" è sostanzialmente rappresentata dai vini riconducibili alle tipologie di base quali bianco (anche frizzante e passito), rosso (anche frizzante, passito e novello), rosato (anche frizzante), nonché dai vini con indicazione del vitigno a bacca bianca (anche frizzante e passito) oppure a bacca nera (anche frizzante, passito e novello).
I vini a IGT "Provincia di Mantova", in virtù delle citate diverse tipologie di prodotto e dei differenti vitigni che li compongono, presentano al consumo, le caratteristiche organolettiche specifiche descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

La specificità dei vini ad IGT "Provincia di Mantova", nelle tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione (anche frizzante, novello, passito e con indicazione di vitigno, è strettamente legata al territorio. Le differenti vocazionalità territoriali all'interno dell'area dell'IGT "Provincia di Mantova", prevedono la distinzione tra aree collinari più adatte alla produzione di uve a bacca bianca e le zone di pianura più idonee alla produzione di uve a bacca rossa. Ciò non toglie che l'intero areale ben si presti a tutte le tipologie considerate dal presente disciplinare.
La zona collinare adiacente al lago di Garda si estende nei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana, è più vocata alla produzione di vini bianchi, anche frizzanti e passito e con la specificazione del vitigno, ed è caratterizzata da terreni di origine morenica, da terreni dolcemente declivi e dalle brezze lacustri. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando positivamente la fermentazione e la conservazione dei vini. Le caratteristiche dei vini prodotti sono attribuibili a questi precisi elementi geografici e climatici.
Infine solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere un vino con le caratteristiche desiderate.
La viticoltura di pianura che si pratica nella restante parte del territorio della provincia di Mantova, più vocata alla produzione di vini rossi, anche frizzanti, novello e passito e con la specificazione del vitigno, è caratterizzata da suoli di natura alluvionale in genere a granulometria tra medio-fine e fine, moderatamente profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, moderatamente o poco evoluti abbinati ad un clima caratterizzato dalle alte temperature estive e dall'elevata umidità questi fattori creano una situazione pedo-climatica particolarmente favorevole per ottenere uve al giusto grado di maturazione e con le caratteristiche organolettiche tipiche, connesse agli elevati contenuti polifenolici e aromatici che condizionano fortemente la struttura, il corpo e tutta la valutazione sensoriale se a questo si aggiunge che il fiume Po crea un microclima unico è evidente la "simbiosi" tra il territorio e i vitigni.
L'uomo ha modificato il territorio strappando le terre alle esondazioni dei fiumi Po,

Secchia e Oglio creando i presupposti per la coltivazione della vite. La coltura contadina si tramanda le tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

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

Descrizione della condizione:

I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, a bacca di colore corrispondente, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.

L' indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Ancellotta, Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carmenere, Chardonnay,Cortese, Corvina, Fortana, Garganega, Groppello gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot, Molinara, Negrara, Pinot Bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Rondinella, Sangiovese, Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni .

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specificazione del vitigno: "Cabernet", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Cabernet sauvignon e Cabernet franc da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L' Indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specificazione del vitigno: "Lambrusco", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Viadanese da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini

sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino a un massimo del 15%.
L' Indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specificazione del vitigno: "Trebbiano", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Trebbiano romagnolo, Trebbiano toscano,Trebbiano giallo e Trebbiano di Soave da soli o congiuntamente per almeno l'85%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, , le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.
L' Indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specificazione del vitigno: "Riesling", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Riesling e Riesling italico da soli o congiuntamente per almeno l'85%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.
I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specifica di un vitigno a bacca nera possono essere prodotti anche nella tipologia novello.
I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e passito.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
Descrizione:
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656139; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Provincia di Mantova