

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Squinzano (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Squinzano» Rosso

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi arancioni se invecchiato;
 Odore: etereo, caratteristico, intenso;
 Sapore: pieno, vellutato, armonico.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol.
 Estratto non riduttore minimo:24,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

«Squinzano» Rosso Novello

<i>Breve descrizione testuale</i>	
-----------------------------------	--

<p>Colore: rosso più o meno intenso; Odore: giustamente persistente, fruttato; Sapore: vellutato armonico e gradevole Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol. Estratto non riduttore minimo:19,0 g/l.</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

«Squinzano» Rosso Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>	
-----------------------------------	--

<p>Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento; Odore: etereo caratteristico, intenso; Sapore: pieno, vellutato, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,50% vol. Estratto non riduttore minimo:24,0 g/l.</p>
--

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: dal rosso rubino chiaro al cerasuolo tenue; Odore: delicatamente profumato, caratteristico; Sapore: sapido, fine e vellutato Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Rosato Spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Spuma: fine e persistente; Colore: rosato più o meno intenso; Odore: delicato, fruttato, con note di lievito;</p>

Sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50% vol.
 Estratto non riduttore minimo:14,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Negroamaro Rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento; Odore: etereo caratteristico e intenso; Sapore: pieno, vellutato, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,0% vol. Estratto non riduttore minimo:24,0 g/l.	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di</i>	

<i>anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

«Squinzano» Negroamaro Rosso Riserva

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
 Odore: etereo caratteristico e intenso;
 Sapore: pieno, vellutato, armonico.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,50% vol.
 Estratto non riduttore minimo:24,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

«Squinzano» Negroamaro Rosato

Breve descrizione testuale

Colore: rosato più o meno intenso;
 Odore: giustamente persistente, fruttato se giovane;
 Sapore: armonico.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol.
 Estratto non riduttore minimo:19,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Negroamaro Rosato Spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Spuma: fine e persistente; Colore: rosato più o meno intenso; Odore: delicato, fruttato, con note di lievito; Sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Susumaniello rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: rosso rubino, con riflessi violacei; Odore: di frutti di bosco;</p>

Sapore: vellutato, persistente e armonico.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol.
 Estratto non riduttore minimo:24,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Bianco

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Colore: giallo paglierino tenue anche con riflessi verdolini; Odore: caratteristico, gradevolmente fruttato: Sapore: asciutto, vellutato, caratteristico Titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol. Estratto non riduttore minimo:15,0 g/l.	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale</i>	

<i>(in milligrammi per litro):</i>	
------------------------------------	--

«Squinzano» Bianco Spumante*Breve descrizione testuale*

Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
Sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50% vol.
Estratto non riduttore minimo:14,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

«Squinzano» Chardonnay*Breve descrizione testuale*

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: intenso e caratteristico;
Sapore: sapido, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol.
Estratto non riduttore minimo:15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico</i>	
-----------------------------	--

<i>effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Chardonnay Spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Spuma: fine e persistente; Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: delicato, fruttato, con note di lievito; Sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Malvasia bianca

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: giallo paglierino intenso; Odore: caratteristico gradevole e intenso; Sapore: caratteristico, armonico:</p>

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol. Estratto non riduttore minimo:15,0 g/l.
--

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Malvasia bianca Spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
Spuma: fine e persistente; Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: delicato, fruttato, con note di lievito; Sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry. Titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50% vol. Estratto non riduttore minimo:14,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale</i>	

<i>(in milligrammi per litro):</i>	
------------------------------------	--

«Squinzano» Fiano

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 Odore: intenso e caratteristico;
 Sapore: sapido, caratteristico
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
 Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

«Squinzano» Fiano Spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;
 Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 Odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
 Sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
 Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico</i>	
-----------------------------	--

<i>effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Sauvignon

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: caratteristico e intenso; Sapore: sapido, caratteristico Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

«Squinzano» Sauvignon Spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
Spuma: fine e persistente; Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: delicato, fruttato, con note di lievito; Sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
--

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

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

b. Rese massime:

«Squinzano» Rosso, Negroamaro rosso, Negroamaro rosato anche spumante

<i>Resa massima:</i>
14,000 chilogrammi di uve per ettaro

«Squinzano» Rosso, Negroamaro rosso, Negroamaro rosato anche spumante

<i>Resa massima:</i>
98 ettolitri per ettaro

«Squinzano» Susumaniello, Novello, Rosso Riserva, Negroamaro rosso Riserva

<i>Resa massima:</i>
14,000 chilogrammi di uve per ettaro

«Squinzano» Susumaniello, Novello, Rosso Riserva, Negroamaro rosso Riserva

<i>Resa massima:</i>
98 ettoltri per ettaro

«Squinzano» Rosato, anche spumante

<i>Resa massima:</i>
11,000 chilogrammi di uve per ettaro

«Squinzano» Rosato, anche spumante

<i>Resa massima:</i>
55 ettoltri per ettaro

«Squinzano» Bianco, anche spumante, Chardonnay, anche spumante

<i>Resa massima:</i>
13,000 chilogrammi di uve per ettaro

«Squinzano» Bianco, anche spumante, Chardonnay, anche spumante

<i>Resa massima:</i>
91 ettoltri per ettaro

Malvasia Bianca anche spumante, Fiano, anche spumante, Sauvignon anche spumante

<i>Resa massima:</i>
13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Malvasia Bianca anche spumante, Fiano, anche spumante, Sauvignon anche spumante

<i>Resa massima:</i>
91 ettoltri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Squinzano" comprende l'intero territorio dei comuni di Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli e parte del territorio dei comuni di Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* NEGROAMARO N. (MAIN)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Bianca B (OIV)
** Susumaniello N (OIV)
Sauvignon
Sangiovese
Fiano
Chardonnay

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Squinzano"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il nome di questo vino deriva dalla omonima città del Salento, le forme di allevamento utilizzate sono l'alberello pugliese e la spalliera Il vitigno principale è il Negroamaro o Negro amaro. I vini presentano caratteristiche peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico Il Negromaro é di remota introduzione e sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno, come attestato da numerosi documenti ed è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia tramandato le tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, che sono state migliorate ed affinate, fino ad ottenere gli attuali vini.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405199;
<i>Fax:</i>	+39.0805409512;

<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it,a.lillo@regione.puglia.it
----------------	---

b. 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; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi
<i>Indirizzo:</i>	4 Bastioni Carlo V 72100 Brindisi Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0831228111
<i>Fax:</i>	+39 0831228210

e-mail:

cciaa@br.legalmail.camcom.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Novello

4. Zona NUTS

ITF45	Lecce
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

** BOMBINO BIANCO B. (MAIN)
** Bombino Nero N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
** Falanghina B (OIV)
* Aglianico N (OIV)
* ALEATICO N. (MAIN)
** ASPRINIO BIANCO (MAIN)
** Asprinio Bianco B (OIV)
** Bianco d'Alessano B (OIV)
** Bombino Bianco B (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** Francavidda B (OIV)
* GARGANEGA B. (MAIN)
** Greco B (OIV)
* GRILLO (MAIN)

** Impigno B (OIV)
** INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. (MAIN)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)
** Malbech N (OIV)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** Malvasia Nera di Basilicata N (OIV)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
* Montepulciano N (OIV)
** Moscatello Selvatico B (OIV)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** Negroamaro Precoce N (OIV)
** Notardomenico N (OIV)
** Ottavianello N (OIV)
** Pampanuto B (OIV)
** Petit Verdot N (OIV)
** PIEDIROSSO N. (MAIN)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
* PRIMITIVO N. (MAIN)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
* Semillon B. (OTHER)
** Sylvaner Verde B (OIV)
** TRAMINER AROMATICO (MAIN)
** TREBBIANO GIALLO B. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** Uva di Troia N (OIV)
Aglianico
Aglianicone
Barbera
Calabrese
Lacrima
Merlot
Riesling renano
Syrah
Verdeca

Verdicchio

Vermentino

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Squinzano.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 06.06.1976 - Riconoscimento DOC Squinzano.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 06.06.1976

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 - DM 14.06.2012

d. Mappe della zona delimitata

--

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:

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