

MERCURIALE

VINICOLA ROMAGNOLA

Publicazione periodica di informazione sui vini tipici romagnoli - Inserzioni L. 500 per mm. colonna, in abb. da convenirsi - Prezzo L. 50 - Abbonamento annuo L. 550 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

La Mercuriale viene stampata in 10.000 copie e raggiunge tutti gli operatori interessati alla produzione e vendita dei vini tipici romagnoli.

Gennaio 1967/III/1

I nuovi "azdur,"

L'Assemblea dell'Ente Vini Romagnoli ha eletto il nuovo Consiglio - "Avete lavorato bene, quindi vi riconfermiamo!,"

Ecco la decisione dell'Assemblea tenuta a Rimini il 7 dicembre:

— Ha approvato alcune modifiche allo Statuto dell'Ente per consentirgli di operare a vantaggio di tutta la produzione vinicola romagnola.

— Ha deciso che gli aderenti consentano la « visita ed il gratuito assaggio » nelle loro cantine, ai Tribuni dei Vini di Romagna, l'organismo che si sta formando e che si ripromette di « vigilare a che la tradizione vinicola romagnola resti integra e laddove sia cessata, ripristinarla ... » (sul Tribunale la « Mercuriale » ritornerà presto per un'ampia informazione).

— Ha deliberato che la denominazione dell'Ente sia « Ente Tutela Vini Romagnoli a denominazione di origine » per adeguamento a quanto previsto dalla legge.

— Ha approvato la Relazione del Consiglio di Amministrazione ed il Bilancio al 30 settembre 1966.

— Ha ringraziato il Consiglio per l'opera triennale svolta ed ha nominato le seguenti persone a formare il Consiglio d'Amministrazione per il triennio 1966-69:

PRESIDENTE ONORARIO: **Aldo Spallicci**
PRESIDENTE: **Ing. Mino Madonia**

MEMBRI:

Cantina Sociale di Faenza	Ditta Carbucci - Mercato Saraceno
Forlì	» Montanari - Faenza
Cesena	» Pantani - Mercato Saraceno
Imola	» Zanzi - Faenza
Rimini	Sig. Girolamo Branzanti
Ronco di Forlì	Cav. Lionello Casali - Cesena
P.A.F., Faenza	Dott. Bonfiglioli-Spalletti
S.I.G.L.A., Forlì	Ing. Virginio Savazzi

DELEGATI delle C.C.I.A. di Bologna, Forlì, Ravenna:

Cav. Armando Ricci - Dott. Leonardo Melandri - Dott. Antonio Emiliani

COLLEGIO SINDACALE:

Dott. G. Battista Costa - Dott. Gabriele Nardozi - Cantina Sociale di Morciano - Dott. Luciano Campanini - Cantina Sociale di Castel S. Pietro

DECISIONI DEL CONSIGLIO

Il Consiglio dell'Ente Vini ha accolto le seguenti domande di ammissione:

— **Cantina Soc. C.A.B. di Brisighella;**
— **S.I.A.M.A. S.p.a., Massalombarda;**
— **Cav. Pio Braschi, Mercato Sarac.;**
— **Cav. Umberto Pirazzoli, C.guelfo.**

Il Consiglio poi:

— Ha fissato in gradi 11,50, eccezionalmente in gr. 11, la quantità minima di alcool per il Trebbiano di Romagna e ha dato disposizioni circa il disciplinare di produzione di detto vino.

— Ha approvato la relazione da presentare all'Assemblea ed il bilancio per l'esercizio 1965-66.

— Ha ringraziato l'ing. Madonia, il dott. Dolcini e il dott. Celotti per quanto essi hanno fatto, anche con non lievi sacrifici personali, perché l'Ente potesse svolgere la sua funzione a favore della vitivinicoltura romagnola.

Il Presidente, nel ricordare che quanto era stato fatto nei tre anni di vita del Consiglio rappresentava un apporto decisivo per la economia romagnola, aveva ringraziato tutti i Consiglieri della collaborazione ottenuta.

LE QUOTAZIONI

Si, abbiamo ragione quando protestiamo indignati contro certe trasmissioni della RAI-TV che turbano i consumatori mettendo loro in testa paura ed ingiustificati allarmi.

Però dobbiamo cominciare a pretendere onestà da tutti.

Esempio: le quotazioni di questi ultimi tempi sono state le seguenti:

— vino bianco della nostra zona da L. 600 a L. 640 a grado franco partenza;

— mosto muto stessa zona da L. 630 a L. 660 a grado Bé.

Cioè? Per i pochi che non lo sanno diciamo che il mosto muto pesa un 10% in più del fermentato e che il compratore, quindi, dovrà tener calcolo di detta perdita per cui il costo effettivo è di circa L. 700 al grado Malligan.

Come è possibile, allora, che ci sia gente disposta a spendere circa il 10% in più? Cosa c'è sotto?

Il mosto muto, tolte le piccole partite che vengono usate per i succhi o altre lavorazioni speciali, serve a chi? Per farne cosa?

IL TIPICO

PREZZI (al litro f/cantina venditore) (con i requisiti del disciplinare dell'Ente Vini ivi compresa la approvazione del C.T.)

ALBANA DI ROMAGNA

Buono smercio di bottiglie per un orientamento sempre più netto di regalare vino di qualità.

Le quotazioni sono in leggera ascesa e si sono registrati i seguenti prezzi:

— tipo « secco »: dalle L. 150 alle L. 200

— tipo « amabile »: dalle L. 180 alle L. 250.

Per la zona di Bertinoro il prodotto di pregio è arrivato sino alle L. 350 al litro.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Il disciplinare di produzione è apparso sulla G.U. n. 320 del 21 dicembre 1966 e prevede che la gradazione minima sia di 11,50.

Il disciplinare dell'Ente Vini precisa anche il massimo di zuccheri, non superiore a 0,30%.

Prezzi invariati rispetto a dicembre e cioè:

— zone « classiche » (Bertinoro, Predappio, Dozza) . . . L. 200-230

— altre L. 140-200.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Continuano a pervenire notizie di vendite di vino di questo nome a quotazioni interessanti.

Naturalmente si tratta di prodotto con il marchio ed i prezzi risultano i seguenti:

— zone collinari L. 120-150

— altre zone L. 90-110.

IL COMUNE

Le festività di dicembre non sono mai state propizie a transazioni di sostanza, il mercato quindi è stato stazionario.

È attesa una ripresa nel corrente mese di cui daremo notizia.

Prezzi grado q.le: gradi 11: L. 660-670;
gradi 9: L. 610-630.

Mosti muti: prezzo medio L. 620-650 con punte sino a L. 660 al grado Bé.

Cosa è stato fatto nel 1966

L'Ente Vini Romagnoli stà svolgendo per la Romagna un lavoro che renderà miliardi

Risultati dell'azione dell'Ente

Il 7 dicembre u. s. i migliori produttori, industriali, commercianti e le 15 Cantine Sociali aderenti all'Ente Vini Romagnoli sono stati convocati a Rimini per esaminare la relazione del Consiglio di Amministrazione.

La scelta di Rimini vuole essere, prima che una simpatica rotazione fra i nostri maggiori centri per affermare la piena « romagnolità » dell'Ente, un riconoscimento per la « capitale europea » del turismo.

Il 1966 è stato certamente anno molto importante per l'economia dei vini di qualità in Romagna.

Si sono concentrati in questo anno — preparati dal forte impulso impresso dall'Ente Vini — diversi avvenimenti che saranno determinanti per i nostri vini e più precisamente:

Il « riconoscimento » dell'Albana di Romagna e del Sangiovese di Romagna quali vini a denominazione di origine controllata

Fra i primi in Italia, la Romagna ha ottenuto l'iscrizione nel libro d'oro dei vini di pregio dei suoi due maggiori prodotti.

L'importanza di questo fatto, che comincia ad essere afferrata anche dal grande pubblico, si può giudicare maggiormente per contrasto, constatando, cioè, che « vini di gran nome » di altre regioni sono ancora in attesa di questo riconoscimento che rappresenterà d'ora in poi la carta d'identità dei vini di classe.

Collaborazione scientifica universitaria

Si è definita per due campi ben precisati:

a) selezione clonale, sotto la direzione del prof. E. Baldini dell'Istituto di Coltivazioni Arboree, del prof. I. Cosmo e di un qualificato gruppo di studio: nel campo sperimentale di Tebano messo a disposizione dal Comune di Faenza, prosegue la raccolta dei cloni maggiori e minori e si appronta un imponente materiale di sperimentazione e studio per i prossimi anni i cui risultati saranno decisivi per la riconversione alla qualificazione viticola romagnola;

b) analisi costituenti organici, inorganici ed alcune fondamentali caratteristiche fisiche, sotto la direzione del prof. U. Pallotta dell'Istituto di Chimica Agraria, con il fine di stabilire i limiti entro cui dovrebbero oscillare i dati chimici e chimico-fisici dei diversi tipi di vino al fine di fornire

agli agricoltori ed agli industriali consigli e direttive tecnologiche per orientare nel modo più razionale la produzione ed uniformare il prodotto.

È un programma di importanza fondamentale, quello della collaborazione con gli organici scientifici, di cui si sentiva fortemente la mancanza e che porterà effetti benefici per l'avvenire.

Partecipazioni alle Fiere di Milano e Bologna

Hanno rappresentato un severo impegno sul piano organizzativo, che è stata pienamente conseguita. Si sono create occasioni di contatto ad ampio respiro per le Ditte Associate, si sono fatte esperienze che saranno preziose per l'avvenire, si è fatta, a buon mercato, un'ampia propaganda a favore dei vini di Romagna che non ha riscontri nel passato.

Manifestazioni all'estero: Brema e Zurigo

I vini romagnoli, per la prima volta, si sono affacciati « fuori di casa » e ciò è avvenuto con pieno rispetto per la salvaguardia del buon nome romagnolo che ne ha tratto, anzi, molteplici occasioni che sono state sottoposte all'attenzione dei nostri operatori; queste esperienze hanno dimostrato, però, quanto grande sia il lavoro da fare, le conoscenze da acquisire per affrontare mercati di grandi possibilità quali quelli del nord.

Brema e Zurigo sono stati il primo passo dei tanti che è necessario siano fatti perché la nostra produzione esca dallo stretto e misero provincialismo attuale.

Il Tribunale dei Vini di Romagna

Dicono gli ordinamenti proposti:

Il Tribunale dei Vini di Romagna sorge per vigilare a ché la tradizione vinicola romagnola resti integra e laddove sia cessata ripristinarla per la salvaguardia della fondamentale bevanda dell'uomo.

Questo organismo, per la levatura che contraddistinguerà i suoi membri e per essere uno dei primi, se non il primo nel suo genere in Italia, sarà di grande apporto per la difesa e valorizzazione dei nostri vini. La « Mercuriale » rivolge ad esso, sin d'ora, il suo saluto più vivo ed il suo grazie più sentito.

« La Romagna dei Vini »

È un libro che avrà consistenza di circa 250 pagine e veste tipografica molto vicina a « Questa Romagna ».

Rappresenterà un valido supporto per l'affermazione dei nostri vini di qualità perché la Romagna era priva di un'opera di impegno di questa levatura (in contrasto con le altre grandi zone vinicole che vantano una bibliografia eccezionalmente ricca).

Il volume sarà presentato, con ogni probabilità, nel primo semestre del 1967.

L'anno 1966, quindi, è stato assolutamente particolare per concentrazione di grossi avvenimenti che ci interessano.

Tutti sono frutto dell'azione dell'Ente e della collaborazione che esso ha saputo ottenere dai diversi organismi interessati.

Qualità e controllo del vino a d. o.

Dalla relazione del Consiglio dell'Ente Vini Romagnoli emerge che l'azione dell'Ente, nel suo campo specifico di attività è sintetizzabile in queste cifre:

Campioni prelevati presso le
Ditte Associate n. 303
Riunione del Comit. Tecnico » 19

Vino tipico riconosciuto:

ALBANA DI ROMAGNA

1966	Hl. 6.338
1965	» 2.849

Differenza in più Hl. 3.489

SANGIOVESE DI ROMAGNA

1966	Hl. 13.284
1965	» 6.999

Differenza in più Hl. 6.285

TREBBIANO DI ROMAGNA

1966	Hl. 7.974
1965	» 11.920

Differenza in meno Hl. 3.946

In totale, quindi, il tipico riconosciuto nel 1966 è stato di Hl. 27.596 contro Hl. 21.768 del 1965, con un aumento del 27%, che è certamente forte, ma che trova dimensione nella estrema limitatezza del valore assoluto quantitativo.

Questo è il vero « dramma » della economia vinicola romagnola: gli operatori non hanno ancora acquisito fiducia nel bene grande che hanno a disposizione.

Cosa rappresentano, in percentuale, i 27.000 Hl. riconosciuti dall'Ente Vini rispetto alla effettiva produzione del tipico? Il 5%, il 10%?

Ecco il grande lavoro che la Romagna deve fare per guadagnare una ricchezza che adesso butta al vento!

La « 930 »: cominciamo a capire come funziona

Attenzione a molte cose

La legge sulle « denominazioni semplici controllate » è difficile e scomoda ma è una sicurezza per i galantuomini che devono pretenderne l'applicazione a oltranza

I DISCIPLINARI

Si ritiene opportuno riportare i dati principali che i disciplinari di produzione prescrivono per i nostri maggiori vini, ricordando che la integrale disciplina avrà decorrenza con la pubblicazione degli stessi sulla Gazzetta Ufficiale.

Ogni produttore e cantina sociale deve aver cura di poter dimostrare la provenienza delle uve e le rese dei singoli fondi che saranno iscritti nell'Albo dei vigneti perché possa essere richiesta l'applicazione della legge, con i grandi vantaggi connessi, sin dall'annata 1966-67.

ALBANA DI ROMAGNA

Resa massima uva per ettaro q.li 140.
Resa uva in vino non superiore al 65%.
Gradazione alcolica complessiva minima naturale gradi 11,50.

Correzioni con mosti e vini di uve prodotte in zona tipica per una percentuale massima del 15%.

Al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

TIPO SECCO:

Gradazione alcolica complessiva minima gr. 12.
Zuccheri riduttori da svolgere massimo grammi 5 per litro.

Acidità totale dal 5 all'8 per mille.

Estratto secco netto da 18 a 26 grammi per litro.

TIPO AMABILE:

Gradazione alcolica compless. minima gr. 12,50.
Zuccheri riduttori da svolgere massimo grammi 50 per litro.

Acidità totale dal 5 all'8 per mille.

Estratto secco netto da 18 a 26 grammi per litro.

TIPO SPUMANTE:

Gradazione alcolica complessiva minima gr. 12.
Pressione in bottiglie a 20° minimo 3,5 atmosfere.

Acidità totale dal 5 all'8 per mille.

Estratto secco netto da 18 a 26 grammi per litro.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Resa massima uva per ettaro q.li 110.
Resa uva in vino non superiore al 65%.



**Casa
Vinicola
ZANZI
FAENZA**

Vini tipici di Romagna

**Albana Sangiovese Trebbiano
imbottigliati nella zona di produzione con marchio di garanzia dell'Ente Vini Tipici Romagnoli**

Gradazione alcolica minima naturale complessiva gradi 11.

Correzioni con mosti e vini di uve prodotte in zona tipica.

Al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Gradazione alcolica compless. minima gr. 11,50.
Acidità totale dal 5 al 7 per mille.

Estratto secco netto da 20 a 28 grammi per litro.

ETICHETTE

Cosa deve dire l'etichetta del « Tipico » per essere in regola con la legge?

Una prima precisazione deve riguardare, anzitutto, la parola « tipico ».

Non è più corretto chiamare così i « vini a denominazione di origine » protetti dalla legge « 930 ».

Occorre abituarsi, quindi, al nuovo e più preciso modo di chiamare i vini di qualità, vini « a denominazione di origine », ricordando che tale specifica spetta solo ai grandi vini.

È da ricordare, intanto, che due leggi prescrivono cosa deve essere detto in etichetta: la « 930 » sulle « denominazioni di origine » e la « 162 » sulla lotta contro le frodi.

Integrando le due norme si ha che la etichetta per i VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA, per l'Albana di Romagna ed il Sangiovese di Romagna, deve contenere:

Nome - Cognome del produttore
o imbottigliatore

Sede dello stabilimento
anno

VINO

ALBANA DI ROMAGNA

o

SANGIOVESE DI ROMAGNA

a denominazione di origine controllata

Contenuto netto litri

Gradazione alcolica minima complessiva
gradi

Imbottigliato dal produttore all'origine o
imbottigliato nella zona di produzione

Alcune precisazioni:

— La legge non prescrive un ordine tassativo delle specifiche, che possono essere disposte secondo il gusto di ognuno.

— È opportuno che la frase « a denominazione di origine controllata » sia la più evidente possibile, meglio se a colori evidenti perché è su di questa che dovrà far leva tutto lo sforzo per orientare i consumatori perché imparino a conoscere i vini di qualità.

— Indicazione della gradazione alcolica minima complessiva: molti sostengono che per i vini a d.o.c. non dovrebbe essere necessaria perché specificata in un disciplinare che è legge.

Al Convegno di Forlì il prof. Italo Cosmo

Il vino « Sangiovese di Romagna » sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad anni 2 può portare, come specificazione aggiuntiva, la dizione « riserva ».

TREBBIANO DI ROMAGNA

Resa massima uva per ettaro q.li 160.

Resa uva in vino non superiore al 65%.

Gradazione alcolica complessiva minima naturale gradi 10.

Correzione con mosti della stessa uva ottenuti nella stessa zona tipica: sino al 15%.

Al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Gradazione alcolica compless. minima gr. 11,50 con facoltà per il C.T. dell'Ente di ammettere partite meritevoli con un minimo di gr. 11.
Zuccheri riduttori da svolgere: massimo grammi 2 per litro.

Acidità totale dal 5 al 7 per mille.

Estratto secco netto da 18 a 26 grammi per litro.

suggerì di mettere in etichetta la indicazione riportata nell'esempio fatto sopra e che è quella, appunto, indicata nel disciplinare, e cioè:

per l'Albana di Romagna gradi 12;

per il Sangiovese di Romagna gr. 11,50.

— Imbottigliamento: anche questa indicazione è estremamente importante ora e lo sarà sempre di più in avvenire.

La zona di produzione è quella indicata dal disciplinare — che è legge dello Stato — e ogni falsità sarà duramente punita.

— Annata: è consigliabile indicarlo perché, specie in Germania, questo è sinonimo di vino di alta qualità.

Ciò deve cominciare ad affermarsi anche da noi.

Per il Trebbiano di Romagna

In attesa che anche per questo vino sia ottenuta la « controllata », e non dovrebbe essere fra molto, la etichetta del Trebbiano di Romagna non dovrà portare la indicazione della « denominazione di origine » — perché riservata solo alla « controllata » — mentre, se documentabile, si ritiene possa essere precisato l'imbottigliamento del produttore o nella zona di produzione.

SIGILLO

Come già detto in « Mercuriale » circa gli aderenti all'Ente Vini, è necessario che la capsula, chiusa dal marchio dell'Ente, porti il nome dell'imbottigliatore.

IN CANTINA

Si consiglia a quanti producono o commerciano vino a denominazione di origine controllata di segnare subito, in caratteri indelebili di almeno 10 cm. di altezza, la capacità dei fusti, botti e vasi vinari, che contengono il detto vino. Ciò è richiesto dall'art. 25 della legge « 930 ».

ALFREDO BALDUCCI

i migliori prodotti per l'enologia

FAENZA

Via Naviglio, 9 - Tel. 21755

Lettere alla MERCURIALE

SDEGNO

Le Cantine Sociali delle Province di Forlì, Ravenna e Bologna Sud respingono sdegnosamente le accuse sulla genuinità dei loro prodotti, contrariamente a quanto affermato e messo in onda dalla Televisione Italiana alla sera di lunedì 12 corrente.

Si meravigliano altamente della faciloneria adoperata da un Ente statale contro un prodotto di così largo consumo nazionale e riaffermano congiuntamente l'assoluta genuinità dei loro vini.

Si riservano infine di adire alle vie più opportune per la difesa del buon nome dei loro prodotti, concedendo ora per allora la più ampia facoltà di prova.

MITA - BAGATONI - FLAMIGNI

Ecco un esempio di come cose giuste, dette però molto ma molto male, possano offendere e danneggiare tutti.

Ci riferiamo alla trasmissione sulle sofisticazioni

messa in onda da TV7 e ci aspettiamo che la RAI-TV, con altro servizio, facendo parlare chi sa dire, ponga una doverosa « pezza » al male fatto.

ETICHETTE

... non è d'obbligo chiamare i vini con la loro denominazione di origine?

Allora perché ci sono in giro etichette ancora « vecchio sistema »?

ERNESTO BIAGIOTTI

Precisiamo:

— è obbligo per chi ne ha diritto, per tutti e tre i maggiori vini romagnoli, per intenderci;

— alcuni Associati all'Ente Vini, ad esempio non hanno ancora regolarizzato le loro etichette.

Per questi è molto giusta la sua osservazione. Occorre che lo facciano subito e rispettando le indicazioni che si dicono nella terza pagina di questa « Mercuriale »;

— questo obbligo deve essere assoluto quando si abbia diritto al marchio che, com'è noto, è il massimo attestato per i nostri vini di qualità.

RICHIESTA

Alla Fiera di Milano ho letto il suo interessante periodico « Mercuriale Vinicola Romagnola ».

In seguito ho sempre avuto il desiderio di rileggerlo perché vi avevo trovato richiami storici e elementi di attualità per persone interessate alla valutazione e al riconoscimento dei vini tipici.

A chi devo rivolgermi per ricevere in abbonamento il periodico?

Sarei lieto di ricevere anche i numeri dell'annata 1966.

Con i più vivi saluti

Prof. Dott. IVAN CESCONE
dell'Istituto di Chimica Biologica
dell'Università di Milano

Questa lettera viene riportata perché dà un simpatico giudizio sulla « funzionalità » della « Mercuriale » ma soprattutto perché è dimostrazione della estrema importanza di manifestazioni che si sono sempre sostenute con vigore: le fiere.

I romagnoli per troppo tempo sono rimasti chiusi nel loro guscio: è tempo che mettano, in tutti i sensi, la testa fuori dall'uscio.

Devono cercare occasioni, e ce ne saranno sempre per chi ha della roba buona da dare.

Autostrada "della Romagna,"

Diamogli noi il nome che vogliamo prima che glielo diano gli altri e non ci piaccia.

Ravenna e Forlì si sono incontrate per stringere il « grande patto turistico » nel nome della « Riviera di ROMAGNA ».

Il nome « ROMAGNA », forse per quello che rappresenta, forse per « chi » rappresenta, è sempre stato pronunciato, con piacere, da tutti. Ci sono l'Albana di ROMAGNA, il Sangiovese di ROMAGNA, il Trebbiano di ROMAGNA.

Ci sono le spiagge di ROMAGNA, le più frequentate, quelle dei record di presenze.

ROMAGNA, in breve, è un nome che va capitalizzato e usato nel migliore dei modi perché rappresenta molte cose importanti.

... e allora usiamolo anche per chiamare la « nostra » Autostrada.

Così come abbiamo l'Autostrada del Sole, dei Fiori, del Mare, abituiamo tutti a chiamare la « nostra »: DI ROMAGNA.

Sarà una pubblicità di valore immenso che non ci costerà niente.

CANTINA SOCIALE DI SASSO MORELLI

Via Correcchio, 54 - IMOLA (Bologna) - Tel. 43

Aderente
all'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli

Vini Tipici Romagnoli
ALBANA DI ROMAGNA
SANGIOVESE DI ROMAGNA
TREBBIANO DI ROMAGNA

in vendita diretta ai consumatori (damigiane bottiglioni - bottiglie)

Nella vostra Cantina i vini genuini delle vigne romagnole!

Qualità controllata e garantita con prezzi di assoluta concorrenza

ORARIO DI VENDITA:

Tutti i giorni feriali dalle ore 15 alle ore 17

Il marchio — questo per intenderci —



si sta imponendo ogni giorno di più.

Da notizie assunte presso l'Ente Vini risulta che nel periodo ottobre-dicembre 1966 ne sono stati distri-

buiti agli Associati che ne avevano diritto quasi il 100% in più del corrispondente periodo del 1965!

RAGAZZINI
OFFICINA MECCANICA
POMPE ENOLOGICHE
le migliori

FAENZA - Piazza Dante 2 - Via Oriani 7
Telefono 22 8 24