

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE XXIV° EnoConegliano – Selezione vini Veneti

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto in qualità di responsabile

dell'Azienda

con sede in Via.....n°.....

CAP Città.....Provincia.....

Tel. Fax Mail.....

Codice Fiscale Partita IVA

Preso visione del Regolamento del Concorso Enologico Regionale denominato “24° EnoConegliano – Selezione vini Veneti” che dichiara di accettare senza riserve

FA DOMANDA

di partecipare al Concorso Enologico Regionale “24° EnoConegliano – Selezione vini Veneti” con il seguente vino (indicare la denominazione esatta del vino)

Denominazione.....

coloreannata di produzione.....

gradazione alcolica svolta zuccheri.....

Il campione sopra indicato è da iscrivere nella categoria e nel gruppo seguenti:

VINI TRANQUILLI:

D.O.C.G. D.O.C. I.G.T.

- GRUPPO 1: Vini bianchi prodotti nel 2021;
- GRUPPO 2: Vini bianchi prodotti nel 2020 o negli anni precedenti;
- GRUPPO 3: Vini rosati;
- GRUPPO 4: Vini rossi prodotti nel 2021;
- GRUPPO 5: Vini rossi prodotti nel 2020 o nel 2019;
- GRUPPO 6: Vini rossi prodotti nel 2018 o negli anni precedenti
- GRUPPO 7: Vini passiti.

VINI FRIZZANTI:

D.O.C.G. D.O.C. I.G.T.

- Bianchi Rosati Rossi

VINI SPUMANTI:

- D.O.C.G. D.O.C. VINI SPUMANTI DI QUALITA'
- Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry Demi-Sec, Dolce
- Gruppo 1:** Vini spumanti prodotti con ferm. in autoclave (metodo Martinotti) **Bio**
- Gruppo 2 :** Vini spumanti prodotti con ferm. In bottiglia (metodo classico)

IN BASE A QUANTO STABILITO DALLA NORMATIVA COMUNITARIA E NAZIONALE I “VINI SPUMANTI DI QUALITA’” DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA TALE DICITURA. PER QUANTO CONCERNE I “VINI SPUMANTI DI QUALITA’” CHE RECANO UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O UNA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA POTRA’ ESSERE UTILIZZATA, IN ALTERNATIVA, UNA DELLE SEGUENTI DICITURE:

- FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO TRADIZIONALE
- METODO TRADIZIONALE
- METODO CLASSICO
- METODO CLASSICO TRADIZIONALE

TALI DICITURE NEL CASO DEI VINI SPUMANTI DI QUALITA’ NON A DOP E NON A IGP POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO UNITAMENTE ALLA DICITURA OBBLIGATORIA “VINO SPUMANTE DI QUALITA’”. I CAMPIONI CHE IN ETICHETTA PRINCIPALE PRESENTANO UNA DESCRIZIONE DIFFORME DA QUANTO PREVISTO NON POTRANNO ESSERE ACCETTATI.

Si allega alla presente domanda di partecipazione (art. 6 del regolamento):

- n. 6 bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate e riunite in un unico imballaggio. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciale inviato per EnoConegliano-Selezione vini Veneti";
- copia dell'avvenuto versamento in conto corrente bancario o assegno bancario della quota di iscrizione (come previsto dall'art. 3);
- n. 3 etichette e controetichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;
- verbale di prelievo **o autocertificazione** redatto sul modulo allegato.
- certificato di analisi **rilasciato anche dal laboratorio della cantina**, riportante almeno i seguenti elementi:
- | | |
|---------------------------------|---|
| - titolo alcolometrico volumico | - anidride solforosa totale |
| - zuccheri riduttori | - anidride solforosa libera |
| - acidità totale | - pressione (per vini frizzanti e vini spumanti). |
| - acidità volatile | |

Il certificato deve riportare il nome della Azienda e del vino.

- per i vini a denominazione di origine: certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

Si impegna ad inviare quanto sopra riportato entro il 06 luglio 2022 all'Associazione Culturale EnoConegliano ETS, V.le Spellanzon, 15 - 31015 Conegliano (TV) tel. 0438.455600-Fax 0438.657012 indirizzo mail enoconegliano@damacastellana.it

Data

Timbro e Firma

N.B. : La presente domanda di partecipazione sarà fotocopiata dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato all' "EnoConegliano – Selezione vini Veneti" deve essere accompagnato dalla propria domanda di partecipazione.

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE XXIV° Enoconegliano – Selezione vini Veneti

VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONE DI VINO

Il sottoscritto.....

a) funzionario dell'Ente.....

b) responsabile dell'azienda sotto indicata (**Allegare copia fotostatica di un documento di identità del responsabile firmatario**)

DICHIARA

di aver prelevato presso l'Azienda

Via n. CAP

Città Prov.

Alla presenza del responsabile dell'Azienda (**solo nel caso a**)

Sig.

n. 6 bottiglie etichettate e confezionate della capacità di litri

0,750 0,500 (solo per i passiti) 0,375 (solo per i passiti)

del vino annata

alcool..... zuccheri.....

da iscrivere al concorso enologico regionale "24° Enoconegliano – Selezione vini Veneti" nella categoria e nel gruppo seguenti:

VINI TRANQUILLI:

D.O.C.G. **D.O.C.** **I.G.T.**

- GRUPPO 1: Vini bianchi prodotti nel 2021;
- GRUPPO 2: Vini bianchi prodotti nel 2020 o negli anni precedenti;
- GRUPPO 3: Vini rosati;
- GRUPPO 4: Vini rossi prodotti nel 2021;
- GRUPPO 5: Vini rossi prodotti nel 2020 o nel 2019;
- GRUPPO 6: Vini rossi prodotti nel 2018 o negli anni precedenti
- GRUPPO 7: Vini passiti.

VINI FRIZZANTI:

- D.O.C.G.** **D.O.C.** **I.G.T.**
- Bianchi Rosati Rossi

VINI SPUMANTI:

- D.O.C.G.**
- D.O.C.** a) Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry b) Demi-Sec, Dolce
- VINI SPUMANTI DI QUALITA'** **VINI SPUMANTI IGT.**

IN BASE A QUANTO STABILITO DALLA NORMATIVA COMUNITARIA E NAZIONALE I "VINI SPUMANTI DI QUALITA'" DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA TALE DICITURA. PER QUANTO CONCERNE I "VINI SPUMANTI DI QUALITA'" CHE RECANO UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O UNA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA POTRA' ESSERE UTILIZZATA, IN ALTERNATIVA, UNA DELLE SEGUENTI DICITURE:

- **FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO TRADIZIONALE**
- **METODO TRADIZIONALE**
- **METODO CLASSICO**
- **METODO CLASSICO TRADIZIONALE**

TALI DICITURE NEL CASO DEI VINI SPUMANTI DI QUALITA' NON A DOP E NON A IGP POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO UNITAMENTE ALLA DICITURA OBBLIGATORIA "VINO SPUMANTE DI QUALITA'". I CAMPIONI CHE IN ETICHETTA PRINCIPALE PRESENTANO UNA DESCRIZIONE DIFFORME DA QUANTO PREVISTO NON POTRANNO ESSERE ACCETTATI.

- GRUPPO 1: Vini spumanti prodotti con ferm. in autoclave (metodo Martinotti) [] **bio**
- GRUPPO 2: Vini spumanti prodotti con ferm. in bottiglia (metodo classico)

Il campione prelevato appartiene alla partita individuata al n. (Lotto).

Il prelievo viene fatto alla presenza del sig.responsabile dell'azienda medesima **(solo nel caso a)**.

DICHIARA INOLTRE CHE

La consistenza quantitativa della partita dalla quale è stato prelevato il campione suddetto è di N. bottiglie pari ad ettolitri

I campioni prelevati provengono dal medesimo quantitativo di bottiglie aventi identica etichettatura e contenuto. L'Azienda provvederà a far pervenire le bottiglie prelevate, accompagnate dal presente verbale e da quanto specificato dall'art. 6 del Regolamento entro il 06 luglio 2022 all'Associazione Culturale EnoConegliano ETS, V.le Spellanzone 15 -

31015 Conegliano (TV) tel. 0438.455600 – Fax 0438.657012, indirizzo mail enoconegliano@damacastellana.it.

Il presente verbale viene compilato e sottoscritto in duplice copia di cui:

- la prima copia allegata ai campioni prelevati e consegnati con i medesimi all'Associazione Culturale EnoConegliano ETS, Viale Spellanzon 15 - 31015 Conegliano (TV) tel. 0438/455600 – Fax 0438.657012 indirizzo mail enoconegliano@damacastellana.it.
- la seconda per l'Azienda.

In caso di prelievo da parte di un prelevatore ufficiale sarà redatta una terza copia del verbale per il medesimo

----- li, -----

Il responsabile dell'Azienda

Il verbalizzante

N.B. : Il presente verbale sarà fotocopiato dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato all' "EnoConegliano – Selezione vini Veneti" deve essere accompagnato dal proprio verbale di prelievo.