

Allegato 2 – Scheda vini

Edizione 2024 di Vinitaly.USA, i criteri e le modalità per la selezione delle imprese agricole da ammettere, in qualità di co-espositori di ERSA, alla Collettiva regionale della Regione Friuli Venezia Giulia e di quelle, tra di esse, da ammettere alla sezione di degustazione masterclass, nonché i criteri e le modalità per l'accesso al contributo in natura diretto ad abbattere, ai sensi dell'articolo 3, comma 14, della legge regionale 15/2022, la quota di partecipazione alla Collettiva regionale della Regione Friuli Venezia Giulia e ai servizi ad essa connessi

Farm name:	
Trading name:	
Address	
E-mail and phone number	
Wine variety:	
Company wine name:	
Wine type:	
<input type="checkbox"/> White	<input type="checkbox"/> White blend
<input type="checkbox"/> Red	<input type="checkbox"/> Red blend
<input type="checkbox"/> Sweet	<input type="checkbox"/> Sparkling
Grapes:	
Protected designation of origin:	<input type="checkbox"/> DOC Friuli Latisana
<input type="checkbox"/> DOC Carso	<input type="checkbox"/> DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit
<input type="checkbox"/> DOC Collio	<input type="checkbox"/> DOCG Ramandolo
<input type="checkbox"/> DOC Friuli Annia	<input type="checkbox"/> DOCG Rosazzo
<input type="checkbox"/> DOC Friuli Aquileia	<input type="checkbox"/> DOC Prosecco
<input type="checkbox"/> DOC Friuli Colli Orientali	<input type="checkbox"/> DOC delle Venezie
<input type="checkbox"/> DOC Friuli Grave	<input type="checkbox"/> DOC Lison Pramaggiore
<input type="checkbox"/> DOC Friuli Isonzo DOC Friuli	<input type="checkbox"/> DOCG Lison
Production quality certification :	
<input type="checkbox"/> SQNPI	<input type="checkbox"/> Organic
Vintage:	
Soil type:	
Training system:	
Grape harvesting system:	
<input type="checkbox"/> Manual	<input type="checkbox"/> Mechanical
Yield:	
Alcohol %:	
Flavour characteristics	