

Allegato 2 – Scheda vini

del bando recante i criteri e le modalità per la selezione, fra le imprese agricole con stabilimento enologico in Friuli Venezia Giulia presenti a Vinitaly, con una propria postazione, nel padiglione che ospita la collettiva regionale, di quelle da ammettere alle degustazioni assistite e alle sezioni di degustazioni masterclass, nonché recanti criteri e modalità per la concessione, alle aziende selezionate, di un contributo diretto ad abbattere i costi per l'iscrizione e la partecipazione alla manifestazione e alle diverse iniziative.

Impresa agricola:	
Denominazione commerciale:	
Indirizzo	
E-mail e cellulare	
Tipologia Vino: /Wine type:	
Denominazione aziendale vino:/ Wine name:	
Denominazione di origine Controllata: <input type="checkbox"/> DOC Friuli <input type="checkbox"/> DOC Carso <input type="checkbox"/> DOC Collio <input type="checkbox"/> DOC Friuli Annia <input type="checkbox"/> DOC Friuli Aquileia <input type="checkbox"/> DOC Friuli Colli Orientali <input type="checkbox"/> DOC Friuli Grave <input type="checkbox"/> DOC Friuli Isonzo	Protected designation of origin: <input type="checkbox"/> DOC Friuli Latisana <input type="checkbox"/> DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit <input type="checkbox"/> DOCG Ramandolo <input type="checkbox"/> DOCG Rosazzo <input type="checkbox"/> DOC Prosecco <input type="checkbox"/> DOC delle Venezie <input type="checkbox"/> DOC Lison Pramaggiore <input type="checkbox"/> DOCG Lison
Indicazione geografica Tipica: Protected Geographical Indication:	<input type="checkbox"/> IGT Alto Livenza <input type="checkbox"/> IGT Tre Venezie <input type="checkbox"/> IGT Venezia Giulia
Tipo vino: /Wine: <input type="checkbox"/> Bianco/ White <input type="checkbox"/> Rosso/ Red <input type="checkbox"/> Rosato/ Rosè	<input type="checkbox"/> Uvaggio bianco/ White blend <input type="checkbox"/> Uvaggio rosso/ Red blend <input type="checkbox"/> Spumante/ Sparkling <input type="checkbox"/> Aromatizzato/ Aromatised wine
Uve:	Grapes:
Certificazioni di qualità della produzione: <input type="checkbox"/> SQNPI	Production quality certification: <input type="checkbox"/> Biologico/ Organic <input type="checkbox"/> Altro/ others:
Annata: /Vintage:	
Tipologia dei suoli:	Soil type:
Sistema di allevamento:	Training system:
Modalità raccolta Uve: Grape harvesting system:	<input type="checkbox"/> Manuale/Manual <input type="checkbox"/> Meccanica/Mechanical
Resa ettaro/Yeld:	
Grado alcolico %/ Alcohol %:	
Descrizione aromatica	Flavour characteristics