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

**Allegato 2** – **Scheda vini**

Bando recante, per l’Edizione 2024 di Vinitaly, i criteri e le modalità per la selezione delle imprese agricole da ammettere, in qualità di coespositori, alla Collettiva regionale e di quelle, tra di esse, da ammettere alle sezioni di degustazioni masterclass, nonché recante i criteri e le modalità per la concessione, alle imprese della Collettiva medesima, di un contributo diretto ad abbattere i costi di iscrizione e partecipazione.