|  |  |
| --- | --- |
| 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/ White󠅋 Rosso/ Red󠅋 󠅋Rosato/ Rosè | 󠅋 󠅋Uvaggio bianco/ White blend 󠅋 Uvaggio rosso/ Red blend󠅋 Spumante/ Sparkling󠅋 Aromatizzato/ Aromatised wine  |
| Uve: | Grapes: |
| Certificazioni di qualità della produzione: 󠅋 SQNPI | Production quality certification:󠅋 Biologico/ Organic󠅋 󠅋 Altro/ others: |
| Annata: /Vintage: |
| Tipologia dei suoli: | Soil type: |
| Sistema di allevamento: | Training system: |
| Modalità raccolta Uve:Grape harvesting system: | 󠅋 Manuale/Manual󠅋 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.