|  |  |
| --- | --- |
| 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**

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.