

REGIONE LAZIO – DIREZIONE REGIONALE AGRICOLTURA
AREA PRODUZIONI AGRICOLE E MARKETING AGROALIMENTARE
46^A EDIZIONE VINITALY VERONA 25 – 28 MARZO 2012

AZIENDA (RAGIONE SOCIALE) _____

Denominazione per insegna (Stand) _____

VINI PRESENTATI AL VINITALY

ANNO	NOME DEL PRODOTTO	DENOMINAZIONE	COLORE	TIPOLOGIA	NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

TIPOLOGIA AZIENDALE

TIPO DI AZIENDA _____ NUMERI SOCI _____

DATI COMMERCIALI

MERCATO REGIONALE

MERCATO NAZIONALE

MERCATO ESTERO

ANNO	FATTURATO COMPLESSIVO	BOTTIGLIE N°	SFUSO Q.LI	BOTTIGLIE N°	SFUSO Q.LI	BOTTIGLIE N°	SFUSO Q.LI
2010							
2009							

VINI PRODOTTI

I presenti dati verranno unicamente trattati dalla Regione Lazio, che garantisce la massima riservatezza sui dati personali ai sensi della Legge 196/03 e si impegnano a non fornirli a terzi ed a provvedere la loro cancellazione o modifica qualora l'interessato ne faccia richiesta.

ANNO	NOME DEL PRODOTTO	DENOMINAZIONE	COLORE	TIPOLOGIA	NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

DATI VITIVINICOLI

ANNO D'IMPIANTO	TIPO DI VITIGNO	ETTARI	SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA	NUMERO DI CEPPI PER ETTARO	UVA PRODOTTA Q.LI	UVA ACQUISTATA Q.LI
	TOTALE COLTIVATO					
	TOTALE COLTIVATO					
	TOTALE COLTIVATO					
	TOTALE COLTIVATO					

VINO PRODOTTO COMPLESSIVAMENTE NELL'ULTIMA VENDEMMIA HL _____

ESPORTAZIONE **SI NO**

PAESE _____ QUANTITÀ _____ PAESE _____ QUANTITÀ _____

PAESE _____ QUANTITÀ _____ PAESE _____ QUANTITÀ _____

I presenti dati verranno unicamente trattati dalla Regione Lazio, che garantisce la massima riservatezza sui dati personali ai sensi della Legge 196/03 e si impegnano a non fornirli a terzi ed a provvedere la loro cancellazione o modifica qualora l'interessato ne faccia richiesta.

SCHEDA TECNICA VINO (da compilare per ogni vino presentato)

DENOMINAZIONE DEL VINO _____

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Gradazione alcolica svolta (%volume) _____

Acidità totale (in acido tartarico) g/l _____

Acidità volatile (in acido acetico) g/l _____

Anidride solforosa libera (SO₂) mg/l _____

Anidride solforosa totale (SO₂) mg/l _____

Ceneri g/l _____

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore _____

Profumo _____

Sapore _____

VITIGNI _____

ABBINAMENTI GASTRONOMICI _____

NOTE

Data ____/____/____

Timbro dell'Azienda
Firma del Responsabile

I presenti dati verranno unicamente trattati dalla Regione Lazio, che garantisce la massima riservatezza sui dati personali ai sensi della Legge 196/03 e si impegnano a non fornirli a terzi ed a provvedere la loro cancellazione o modifica qualora l'interessato ne faccia richiesta.