

**Domanda di partecipazione al VII Concorso
“ENOfecnico valorizzazione VINI territorio”**

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di _____ dell'azienda _____
Via _____ n. _____ cap _____ Città _____ Provincia _____
telefono _____ e-mail _____

presa visione del regolamento del Concorso, che dichiara di accettare senza riserve **FA
DOMANDA** di partecipare al “**VII Concorso ENOfecnico valorizzazione VINI territorio**”
con il seguente vino :

_____ annata _____

Il campione sopraindicato è da iscrivere alla categoria (articolo 3 del regolamento):

- ☐ Teroldego Rotaliano DOP vendemmia 2021
- ☐ Trentino DOP Traminer aromatico
- ☐ Trentino DOP Sauvignon
- ☐ Trentino DOP Chardonnay
- ☐ Trentino DOP Kerner
- ☐ Trentino DOP Merlot
- ☐ Trentino DOP Schiava e Schiava gentile, Lago di Caldaro DOP e IGP Vigneti delle Dolomiti Schiava gentile, grigia o grossa e IGP Vallagarina Schiava gentile o grossa
- ☐ Alto Adige Südtirol DOP Traminer aromatico o Gewürztraminer e Alto Adige Südtirol DOP Traminer aromatico o Gewürztraminer sottozona Valle Isarco o Eisacktal o sottozona Valle Venosta o Vinschgau
- ☐ Alto Adige Südtirol DOP Sauvignon e Alto Adige Südtirol DOP sottozona Valle Isarco o Eisacktal o sottozona Valle Venosta o Vinschgau
- ☐ Alto Adige Südtirol DOP Chardonnay, Alto Adige Südtirol DOP sottozona Terlano o Terlaner e Alto Adige Südtirol DOP sottozona Valle Venosta o Vinschgau:
- ☐ Alto Adige Südtirol DOP Kerner e Alto Adige Südtirol DOP sottozona Valle Isarco e Eisacktal o sottozona Valle Venosta o Vinschgau
- ☐ Alto Adige Südtirol DOP Merlot
- ☐ Alto Adige Südtirol DOP Schiava; Alto Adige Südtirol DOP Lago di Caldaro o Kalterersee; Alto Adige Südtirol Colli di Bolzano o Bozner Leiten; Alto Adige Südtirol Meranese di Collina o Meraner Hugel; Alto Adige Südtirol Santa Maddalena o St. Magdalener; IGT Vigneti delle Dolomiti o “Weinberg Dolomiten Schiava gentile, grigia o grossa; IGP Mitterberg Schiava

Compilare **una domanda di partecipazione per ogni campione** di vino e farla pervenire **entro il 03 maggio 2024** all'attenzione di Andrea Panichi, Fondazione Mach, Via Mach 1 San Michele a/A 38098 presso Palazzo Ricerca e Conoscenza, oppure spedire all'indirizzo mail corsoenologico@fmach.it

L'azienda si impegna a consegnare entro le 12.00 del **05 maggio 2024** presso la Fondazione Edmund Mach, palazzo Ricerca e Conoscenza, di San Michele a/A per ogni vino iscritto:

- verbale di prelievo;
- **fotocopia del certificato di idoneità alla DOP;**
- certificato di analisi effettuato anche dal laboratorio interno dell'azienda riportante almeno i seguenti parametri (come previsto dall'art.4, comma 2 lettera a) del regolamento Ministeriale in materia di Concorsi enologici):
 - titolo alcolometrico volumico effettivo a 20°;
 - gradazione alcolica complessiva;
 - anidride solforosa totale mg/l;
 - zuccheri riduttori grammi/litro;
 - acidità totale, espressa in grammi/litro di acido tartarico;
 - acidità volatile corretta da SO₂, espressa in grammi/litro di acido acetico;
- numero 6 (**sei**) bottiglie completamente etichettate e confezionate della capacità di litri 0,75 e riunite in un'unica spedizione.

Data _____ Timbro dell'azienda _____ Firma _____

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs 196/2003. Codice in materia di protezione dei dati personali. I dati richiesti vengono utilizzati per l'organizzazione del concorso e per tutti gli atti conseguenti. Il conferimento è obbligatorio per l'esame della domanda e pertanto l'eventuale rifiuto comporta l'automatica esclusione del concorso. Il titolare del trattamento è la FEM nella persona del legale rappresentante. I dati non saranno comunicati ad altri soggetti né diffusi. In ogni momento l'interessato potrà esercitare i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs 196/2003.

Per accettazione

Luogo e data _____

Il legale rappresentante dell'Azienda
