

*Vinibuoni d'Italia è la prima guida ai vini da vitigni autoctoni italiani.  
Per questo verranno degustati solo i vini provenienti da vitigni autoctoni.*

**DATI AZIENDALI CHE COMPARIRANNO IN GUIDA**

Nome

*Attenzione: questo è il **nome che comparirà in guida**, la prima lettera determina l'ordine alfabetico.*

***Non indicare la ragione sociale.** Non saranno inserite in guida le diciture "azienda agricola - vinicola - vitivinicola".*

Indirizzo

Numero  Cap

Città  Provincia

Telefono  Fax

Email  Sito web

Bottiglie prodotte

Vitigni autoctoni coltivati

Azienda Ecofriendly  *(utilizzo energie alternative, utilizzo di vetro leggero, controllo emissioni CO2, altro)*

Azienda Biologica  Azienda Biodinamica  Visite su prenotazione

Vendita Diretta  Ospitalità  Azienda Centenaria

**DATI CHE COMPARIRANNO NELLA APP**

Latitudine  Longitudine

*Attenzione: le coordinate vanno espresse in decimali - esempio: latitudine 44.7979738, longitudine 7.9995993.*

Facebook  Twitter

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE CHE NON COMPARIRANNO IN GUIDA (da compilare)**

Persona di riferimento

Ruolo

Cellulare

Nome Enologo

Altre email

Ettari Totali

Di proprietà

In affitto

Vendita Online

Sito Ecommerce

Orari di apertura  
al pubblico

---

**ACQUISIZIONE DEL CONSENSO DELL'INTERESSATO**

Il sottoscritto

Titolare/Legale rappresentante dell'Azienda

Avendo visionato sul sito [www.vinibuoni.it](http://www.vinibuoni.it) le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs 196/2003 presta il suo consenso al trattamento ed alla comunicazione dei dati personali e sensibili necessari per lo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Data

Firma/Timbro

**RICHIESTA CAMPIONI PER LE DEGUSTAZIONI FINALIZZATE ALLA SELEZIONE  
DELLE AZIENDE DA RECENSIRE NELL'EDIZIONE 2020 DELLA GUIDA VINIBUONI D'ITALIA**

**LE BOTTIGLIE, n. 2 per ogni etichetta presentata,  
DEVONO GIUNGERE AL CONSORZIO SECONDO INDICAZIONI DELLO STESSO**

**INDICARE SUL CARTONE "VINIBUONI D'ITALIA"**

Referenti di Vinibuoni d'Italia per la Regione Toscana sono

il sig. **Daniele Bartolozzi** tel. **338 6917660** email **daniele@lebollicine.eu**

il sig. **Riccardo Margheri** tel. **329 6599750** email **rmargheri@hotmail.com**

**INDICAZIONI DA SEGUIRE ATTENTAMENTE**

- **INVIARE SOLO VINI provenienti DA VITIGNI AUTOCTONI**, sia in purezza che in uvaggio con altri vitigni autoctoni. Qualora vengano inviati vini derivanti da vitigni internazionali, che non potranno essere degustati, questi non verranno restituiti.
- Per ogni vino inviare n.2 bottiglie.
- Non si accettano in nessun caso campioni da botte o da vasca.
- I vini inviati dovranno essere quelli commercializzati nell'anno o al massimo entro il mese di Aprile 2020.
- **NON VERRANNO DEGUSTATI VINI DI ANNATE GIÀ RECENSITE NELLE PRECEDENTI EDIZIONI.**
- **In caso di invio errato le bottiglie non verranno restituite.**

**IMPORTANTE: ALLEGARE SCHEDE TECNICHE DEI VINI, DEPLIANT AZIENDALE  
E BREVE TESTO SU STORIA E FILOSOFIA AZIENDALE**

**ELENCO VINI PRESENTATI**  
**PER OGNI VINO DOVRÀ ESSERE COMPILATA UNA SCHEDA**

<b>N.1</b>	Denominazione	<input type="text"/>				
	Nome vino	<input type="text"/>				
Annata	<input type="text"/>	Numero bottiglie	<input type="text"/>	Entrata in commercio	<input type="text"/>	
Caratteristiche:	Bianco <input type="checkbox"/>	Rosato <input type="checkbox"/>	Rosso <input type="checkbox"/>	Spumante <input type="checkbox"/>	Dolce <input type="checkbox"/>	Passito <input type="checkbox"/> Frizzante <input type="checkbox"/>
	Orange / Bianco macerato <input type="checkbox"/>					
Spumante:	Dosaggio Zero <input type="checkbox"/>	Brut <input type="checkbox"/>	Extra Brut <input type="checkbox"/>	Dry <input type="checkbox"/>	Extra Dry <input type="checkbox"/>	Altro <input type="text"/>
Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio)	<input type="text"/>					
Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa	<input type="text"/>					

<b>N.2</b>	Denominazione	<input type="text"/>				
	Nome vino	<input type="text"/>				
Annata	<input type="text"/>	Numero bottiglie	<input type="text"/>	Entrata in commercio	<input type="text"/>	
Caratteristiche:	Bianco <input type="checkbox"/>	Rosato <input type="checkbox"/>	Rosso <input type="checkbox"/>	Spumante <input type="checkbox"/>	Dolce <input type="checkbox"/>	Passito <input type="checkbox"/> Frizzante <input type="checkbox"/>
	Orange / Bianco macerato <input type="checkbox"/>					
Spumante:	Dosaggio Zero <input type="checkbox"/>	Brut <input type="checkbox"/>	Extra Brut <input type="checkbox"/>	Dry <input type="checkbox"/>	Extra Dry <input type="checkbox"/>	Altro <input type="text"/>
Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio)	<input type="text"/>					
Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa	<input type="text"/>					

<b>N.3</b>	Denominazione	<input type="text"/>				
	Nome vino	<input type="text"/>				
Annata	<input type="text"/>	Numero bottiglie	<input type="text"/>	Entrata in commercio	<input type="text"/>	
Caratteristiche:	Bianco <input type="checkbox"/>	Rosato <input type="checkbox"/>	Rosso <input type="checkbox"/>	Spumante <input type="checkbox"/>	Dolce <input type="checkbox"/>	Passito <input type="checkbox"/> Frizzante <input type="checkbox"/>
	Orange / Bianco macerato <input type="checkbox"/>					
Spumante:	Dosaggio Zero <input type="checkbox"/>	Brut <input type="checkbox"/>	Extra Brut <input type="checkbox"/>	Dry <input type="checkbox"/>	Extra Dry <input type="checkbox"/>	Altro <input type="text"/>
Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio)	<input type="text"/>					
Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa	<input type="text"/>					

**N.4**

 Denominazione 

 Nome vino 

 Annata  Numero bottiglie  Entrata in commercio 

 Caratteristiche: Bianco  Rosato  Rosso  Spumante  Dolce  Passito  Frizzante 

 Orange / Bianco macerato 

 Spumante: Dosaggio Zero  Brut  Extra Brut  Dry  Extra Dry  Altro 

 Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio) 

 Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa 
**N.5**

 Denominazione 

 Nome vino 

 Annata  Numero bottiglie  Entrata in commercio 

 Caratteristiche: Bianco  Rosato  Rosso  Spumante  Dolce  Passito  Frizzante 

 Orange / Bianco macerato 

 Spumante: Dosaggio Zero  Brut  Extra Brut  Dry  Extra Dry  Altro 

 Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio) 

 Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa 
**N.6**

 Denominazione 

 Nome vino 

 Annata  Numero bottiglie  Entrata in commercio 

 Caratteristiche: Bianco  Rosato  Rosso  Spumante  Dolce  Passito  Frizzante 

 Orange / Bianco macerato 

 Spumante: Dosaggio Zero  Brut  Extra Brut  Dry  Extra Dry  Altro 

 Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio) 

 Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa

**N.7**

 Denominazione 

 Nome vino 

 Annata  Numero bottiglie  Entrata in commercio 

 Caratteristiche: Bianco  Rosato  Rosso  Spumante  Dolce  Passito  Frizzante 

 Orange / Bianco macerato 

 Spumante: Dosaggio Zero  Brut  Extra Brut  Dry  Extra Dry  Altro 

 Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio) 

 Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa 
**N.8**

 Denominazione 

 Nome vino 

 Annata  Numero bottiglie  Entrata in commercio 

 Caratteristiche: Bianco  Rosato  Rosso  Spumante  Dolce  Passito  Frizzante 

 Orange / Bianco macerato 

 Spumante: Dosaggio Zero  Brut  Extra Brut  Dry  Extra Dry  Altro 

 Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio) 

 Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa 
**N.9**

 Denominazione 

 Nome vino 

 Annata  Numero bottiglie  Entrata in commercio 

 Caratteristiche: Bianco  Rosato  Rosso  Spumante  Dolce  Passito  Frizzante 

 Orange / Bianco macerato 

 Spumante: Dosaggio Zero  Brut  Extra Brut  Dry  Extra Dry  Altro 

 Uva/uve che lo compongono (precisare percentuali uvaggio) 

 Prezzo vendita franco cantina a rivenditore Italia IVA esclusa

Se le schede non sono sufficienti per il numero di vini che vorrete segnalarci, potete duplicarle fino a copertura delle vostre esigenze.

**Allegare schede tecniche dei vini, depliant aziendale  
e breve testo su storia e filosofia aziendale.**

Grazie della collaborazione

**Segreteria operativa e pubbliche relazioni:**


Via Santo Stefano Roero 59 - 12043 Canale (CN)


Telefono 0173 95699 - Fax 0173 970383

E-mail - [info@vinibuoniditalia.it](mailto:info@vinibuoniditalia.it)

segui le ultime novità su:

web: [www.vinibuoni.it](http://www.vinibuoni.it)

 : [www.facebook.com/vinibuoniditalia](https://www.facebook.com/vinibuoniditalia)

 : @vinibuoni\_it