

XXX Rassegna Degustazione Nazionale dei "Vini Biologici" e Biodinamici & Selezione Vini Biologici e Biodinamici con il Miglior Rapporto Qualità/Prezzo

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

da inviare entro e non oltre il 25 Maggio 2022

via fax 0564/487740 o via mail a rassegne@festambiente.it

NOME AZIENDA _____

INDIRIZZO _____ CAP _____ CITTA' _____ PR (____)

TELEFONO ____/____ CELLULARE _____ WHATSAPP N° _____

SITO WEB _____ E-MAIL _____

REFERENTE _____

DENOMINAZIONE DEL VINO (come appare sull'etichetta) _____

BIANCO

ROSATO

ROSSO GIOVANE
(2021 e 2020)

ROSSO AFFINATO

UVE AUTOCTONE

SPUMANTE

VINO DOLCE

ULTERIORI INFORMAZIONI: (contrassegnare la casella corrispondente al vino)

D.O.P. (D.O.C.G.)

D.O.P. (D.O.C.)

I.G.P. (I.G.T.)

ANNO di PRODUZIONE _____ **GRADAZIONE ALCOLICA** (espressa in percentuale di volume) _____

VITIGNI di PROVENIENZA _____

COMUNE di PRODUZIONE (solo per I.G.T.) _____

IL VINO È PRODOTTO ALL'INTERNO DI PARCHI E AREE PROTETTE: SÌ NO se SÌ indicare quale _____

GESTIONE DEL VIGNETO: MANUALE MECCANICA ENTRAMBE

PREZZO DEL VINO (bottiglia da 75 cl) **FRANCO CANTINA PER IL CONSUMATORE IVA COMPRESA** (indicazione obbligatoria per partecipare alla Selezione dei "Vini Biologici" e Biodinamici con il Miglior Rapporto Qualità/Prezzo): € _____ **IVA compresa**

ENTE CERTIFICATORE per il biologico _____

L'AZIENDA PRATICA AGRICOLTURA EROICA? se SÌ, descrivere brevemente in quale contesto.

XXX Rassegna Degustazione Nazionale dei "Vini Biologici" e Biodinamici & Selezione Vini Biologici e Biodinamici con il Miglior Rapporto Qualità/Prezzo

Campi da compilare per partecipare al Premio Innovazione Tecnologica:

PROGETTI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA, IMPIANTI DA FONTI RINNOVABILI E/O INTERVENTI DI EFFICIENZA ENERGETICA REALIZZATI IN VIGNETO E/O IN CANTINA (precisare quali)

INTERVENTI, PRATICHE AGRONOMICHE, PROGETTI SPECIFICI EFFETTUATI IN AZIENDA DAL PUNTO DI VISTA DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DELLA FILIERA (TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ, RIDUZIONE DEGLI INPUT CHIMICI IDRICI ED ENERGETICI ECC.): descrivere gli interventi effettuati.

Informativa ai sensi dell'art. 13 DLGS n. 196/2003 e **Regolamento UE 679/2016**. Io sottoscritto, avendo ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 **Regolamento UE 679/2016**, ivi compresa la facoltà di far correggere, aggiornare o cancellare i dati personali, presto il mio consenso anche per la ditta/società da me rappresentata affinché Legambiente possa trattare i dati con ogni mezzo, cartaceo, telematico o informatico, nei soli limiti delle necessità associative, dello statuto dell'associazione e nel rispetto delle finalità della Legambiente. Sono consapevole della portabilità di tali dati e di non essere obbligato a fornire i miei dati ma anche che senza fornire i miei dati non ci sarà la possibilità di partecipare alla rassegna dei vini; i dati personali saranno conservati per un periodo di dieci anni; ogni eventuale reclamo va rivolto al Garante per la privacy www.garanteprivacy.it.

Firma

Io sottoscritto _____ dichiaro che la mia azienda è iscritta all'albo dei produttori biologici e che non ha mai avuto a suo carico procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Firma

I vini dovranno pervenire alla sede indicata nel *Regolamento* TASSATIVAMENTE ENTRO MERCOLEDÌ 25 MAGGIO 2022*

*Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita o per la perdita o per la rottura totale o parziale dei campioni stessi durante il trasporto.