

Nome dell'azienda (basta una volta e attaccare tutte le altre schede)

Regione (p.es. Toscana, Trentino...)

Zona di produzione di questo vino (p.es. Barolo DOCG, Collio DOC, Irpinia IGT...)

Classificazione (p.es. Superiore, Riserva, spumante, vivace, ...)

Vitigno/i (in %)

Nome del vino con definizione integrativa (p.es. Private Reserve, Vigna ...)

In caso di Spumante Metodo Classico / Charmat/Martinotti

Il nome del vitigno far parte del nome del vino: si / no | **vino bio** si

Annata _____ Lotto _____ nr. bott. prodotte* _____

Alcol in etichetta _____ %vol. Alcol totale* _____ %vol.

Acidità totale* _____ g/l Zucchero residuo* _____ g/l

*I dati con un asterisco servono per inserire il vino nella giusta sequenza per le degustazioni e per la classificazione e non vengono pubblicati!

Fonte d'acquisto: Tutti i rivenditori di tutto il mondo possono essere elencati accanto ogni vino pubblicato per dare nel momento del maggior interesse (quando si legge la notizia della degustazione) i riferimenti dove acquistarlo. Basta indicarci in allegato l'elenco dei rivenditori per vino se esiste (già). Se vendete franco cantina non serve indicarlo come fonte perché il vostro indirizzo sarà comunque pubblicato.

Maturazione/Affinamento

Serbatoio d'acciaio _____ % x _____ mesi

Botte grande/tonneau di legno: _____ % x _____ mesi

Barrique: _____ % x _____ mesi

Legno nuovo/usato: _____ % / _____ %

Serbatoio in plastica: _____ % x _____ mesi

Vasca di cemento: _____ % x _____ mesi

In caso di Spumante: _____ mesi sui i lieviti

Prezzo indicativo in enoteca: (Non obbligatorio. Ma tenete conto che vini senza un prezzo indicativo, non possono essere selezionati per prezzo e spesso trovano meno attenzione da parte dei potenziali clienti.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> fino a 5,00 euro | <input type="checkbox"/> da 5,01 a 10,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 10,01 a 15,00 euro | <input type="checkbox"/> da 15,01 a 20,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 20,01 a 25,00 euro | <input type="checkbox"/> da 25,01 a 35,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 35,01 a 50,00 euro | <input type="checkbox"/> da 50,01 a 75,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 75,01 a 100,00 euro | <input type="checkbox"/> oltre 100,00 euro |
| <input type="checkbox"/> o prezzo esatto: ... | |

Primo invio campioni del anno (+ coupon adesione)

Ho già un abbonamento in vigore, sono ulteriori campioni

Nome dell'azienda (basta una volta e attaccare tutte le altre schede)

Regione (p.es. Toscana, Trentino...)

Zona di produzione di questo vino (p.es. Barolo DOCG, Collio DOC, Irpinia IGT...)

Classificazione (p.es. Superiore, Riserva, spumante, vivace, ...)

Vitigno/i (in %)

Nome del vino con definizione integrativa (p.es. Private Reserve, Vigna ...)

In caso di Spumante Metodo Classico / Charmat/Martinotti

Il nome del vitigno far parte del nome del vino: si / no | **vino bio** si

Annata _____ Lotto _____ nr. bott. prodotte* _____

Alcol in etichetta _____ %vol. Alcol totale* _____ %vol.

Acidità totale* _____ g/l Zucchero residuo* _____ g/l

*I dati con un asterisco servono per inserire il vino nella giusta sequenza per le degustazioni e per la classificazione e non vengono pubblicati!

Fonte d'acquisto: Tutti i rivenditori di tutto il mondo possono essere elencati accanto ogni vino pubblicato per dare nel momento del maggior interesse (quando si legge la notizia della degustazione) i riferimenti dove acquistarlo. Basta indicarci in allegato l'elenco dei rivenditori per vino se esiste (già). Se vendete franco cantina non serve indicarlo come fonte perché il vostro indirizzo sarà comunque pubblicato.

Maturazione/Affinamento

Serbatoio d'acciaio _____ % x _____ mesi

Botte grande/tonneau di legno: _____ % x _____ mesi

Barrique: _____ % x _____ mesi

Legno nuovo/usato: _____ % / _____ %

Serbatoio in plastica: _____ % x _____ mesi

Vasca di cemento: _____ % x _____ mesi

In caso di Spumante: _____ mesi sui i lieviti

Prezzo indicativo in enoteca: (Non obbligatorio. Ma tenete conto che vini senza un prezzo indicativo, non possono essere selezionati per prezzo e spesso trovano meno attenzione da parte dei potenziali clienti.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> fino a 5,00 euro | <input type="checkbox"/> da 5,01 a 10,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 10,01 a 15,00 euro | <input type="checkbox"/> da 15,01 a 20,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 20,01 a 25,00 euro | <input type="checkbox"/> da 25,01 a 35,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 35,01 a 50,00 euro | <input type="checkbox"/> da 50,01 a 75,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 75,01 a 100,00 euro | <input type="checkbox"/> oltre 100,00 euro |
| <input type="checkbox"/> o prezzo esatto: ... | |

Primo invio campioni del anno (+ coupon adesione)

Ho già un abbonamento in vigore, sono ulteriori campioni

Nome dell'azienda (basta una volta e attaccare tutte le altre schede)

Regione (p.es. Toscana, Trentino...)

Zona di produzione di questo vino (p.es. Barolo DOCG, Collio DOC, Irpinia IGT...)

Classificazione (p.es. Superiore, Riserva, spumante, vivace, ...)

Vitigno/i (in %)

Nome del vino con definizione integrativa (p.es. Private Reserve, Vigna ...)

In caso di Spumante Metodo Classico / Charmat/Martinotti

Il nome del vitigno far parte del nome del vino: si / no | **vino bio** si

Annata _____ Lotto _____ nr. bott. prodotte* _____

Alcol in etichetta _____ %vol. Alcol totale* _____ %vol.

Acidità totale* _____ g/l Zucchero residuo* _____ g/l

*I dati con un asterisco servono per inserire il vino nella giusta sequenza per le degustazioni e per la classificazione e non vengono pubblicati!

Fonte d'acquisto: Tutti i rivenditori di tutto il mondo possono essere elencati accanto ogni vino pubblicato per dare nel momento del maggior interesse (quando si legge la notizia della degustazione) i riferimenti dove acquistarlo. Basta indicarci in allegato l'elenco dei rivenditori per vino se esiste (già). Se vendete franco cantina non serve indicarlo come fonte perché il vostro indirizzo sarà comunque pubblicato.

Maturazione/Affinamento

Serbatoio d'acciaio _____ % x _____ mesi

Botte grande/tonneau di legno: _____ % x _____ mesi

Barrique: _____ % x _____ mesi

Legno nuovo/usato: _____ % / _____ %

Serbatoio in plastica: _____ % x _____ mesi

Vasca di cemento: _____ % x _____ mesi

In caso di Spumante: _____ mesi sui i lieviti

Prezzo indicativo in enoteca: (Non obbligatorio. Ma tenete conto che vini senza un prezzo indicativo, non possono essere selezionati per prezzo e spesso trovano meno attenzione da parte dei potenziali clienti.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> fino a 5,00 euro | <input type="checkbox"/> da 5,01 a 10,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 10,01 a 15,00 euro | <input type="checkbox"/> da 15,01 a 20,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 20,01 a 25,00 euro | <input type="checkbox"/> da 25,01 a 35,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 35,01 a 50,00 euro | <input type="checkbox"/> da 50,01 a 75,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 75,01 a 100,00 euro | <input type="checkbox"/> oltre 100,00 euro |
| <input type="checkbox"/> o prezzo esatto: ... | |

Primo invio campioni del anno (+ coupon adesione)

Ho già un abbonamento in vigore, sono ulteriori campioni

Nome dell'azienda (basta una volta e attaccare tutte le altre schede)

Regione (p.es. Toscana, Trentino...)

Zona di produzione di questo vino (p.es. Barolo DOCG, Collio DOC, Irpinia IGT...)

Classificazione (p.es. Superiore, Riserva, spumante, vivace, ...)

Vitigno/i (in %)

Nome del vino con definizione integrativa (p.es. Private Reserve, Vigna ...)

In caso di Spumante Metodo Classico / Charmat/Martinotti

Il nome del vitigno far parte del nome del vino: si / no | **vino bio** si

Annata _____ Lotto _____ nr. bott. prodotte* _____

Alcol in etichetta _____ %vol. Alcol totale* _____ %vol.

Acidità totale* _____ g/l Zucchero residuo* _____ g/l

*I dati con un asterisco servono per inserire il vino nella giusta sequenza per le degustazioni e per la classificazione e non vengono pubblicati!

Fonte d'acquisto: Tutti i rivenditori di tutto il mondo possono essere elencati accanto ogni vino pubblicato per dare nel momento del maggior interesse (quando si legge la notizia della degustazione) i riferimenti dove acquistarlo. Basta indicarci in allegato l'elenco dei rivenditori per vino se esiste (già). Se vendete franco cantina non serve indicarlo come fonte perché il vostro indirizzo sarà comunque pubblicato.

Maturazione/Affinamento

Serbatoio d'acciaio _____ % x _____ mesi

Botte grande/tonneau di legno: _____ % x _____ mesi

Barrique: _____ % x _____ mesi

Legno nuovo/usato: _____ % / _____ %

Serbatoio in plastica: _____ % x _____ mesi

Vasca di cemento: _____ % x _____ mesi

In caso di Spumante: _____ mesi sui i lieviti

Prezzo indicativo in enoteca: (Non obbligatorio. Ma tenete conto che vini senza un prezzo indicativo, non possono essere selezionati per prezzo e spesso trovano meno attenzione da parte dei potenziali clienti.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> fino a 5,00 euro | <input type="checkbox"/> da 5,01 a 10,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 10,01 a 15,00 euro | <input type="checkbox"/> da 15,01 a 20,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 20,01 a 25,00 euro | <input type="checkbox"/> da 25,01 a 35,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 35,01 a 50,00 euro | <input type="checkbox"/> da 50,01 a 75,00 euro |
| <input type="checkbox"/> da 75,01 a 100,00 euro | <input type="checkbox"/> oltre 100,00 euro |
| <input type="checkbox"/> o prezzo esatto: ... | |

Primo invio campioni del anno (+ coupon adesione)

Ho già un abbonamento in vigore, sono ulteriori campioni