

SCHEDA ISCRIZIONE VINO

Compilare una scheda per ogni prodotto da inviare alla redazione "Zosimo Wine Critic 2023"

PRODOTTO (DESCRIZIONE E MENZIONE DELL'ETICHETTA)

Nome completo del Vino:

(il nome del vino come indicato sull'etichetta)

Annata Regione Zona

Denominazione del vino (IGT, DOC, DOCG):

Vitigno principale e %

Vitigni secondari e %



**ZOSIMO
WINE
CRITIC
2023**

Spedire per ogni vino min 3 Btl

Zosimo Wine Critic

Redazione Italia

Via Rocciola Scrofani 174

97015 MODICA (RG)

Ref Corriere tel 375 6283852

La scheda compilata va inviata in formato PDF in email

redazione@zosimo.wine

TIPO DI PRODOTTO

Tipo	Tranquillo <input type="checkbox"/>	Spumante <input type="checkbox"/>	Frizzante <input type="checkbox"/>	Vino Fortificato <input type="checkbox"/>
Colore	Rosso <input type="checkbox"/>	Bianco <input type="checkbox"/>	Rosato <input type="checkbox"/>	
Dolcezza (solo per vini tranquilli e liquorosi)				
	<input type="checkbox"/> Vino secco (<5g)	<input type="checkbox"/> Vino semisecco	<input type="checkbox"/> Vino dolce	
Dolcezza (solo per vini spumanti e frizzanti)				
	<input type="checkbox"/> extra brut: tra 0 e 6 g/l	<input type="checkbox"/> Vino secco: tra 17 e 32		
	<input type="checkbox"/> Brut: (< 12 g/l)	<input type="checkbox"/> Semisecco: tra 0 32 e		
	<input type="checkbox"/> extra secco: tra 12 e 17	<input type="checkbox"/> Vino dolce: (> 50 g/l)		

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Vino maturato in legno	<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Parzialmente
Vino da Uva biologica	<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Conversione in corso
Vino Biodinamico	<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Conversione in corso
Produzione esclusiva da Vigneti ad Alberello <input type="checkbox"/>			
Indicare il Vitigno			

COSTITUZIONE CHIMICA

Tenore alcolometrico acquisito (%alc. vol)

Zuccheri residui (g/l)

Pressione CO2 (atm. a 10°C)
(Solo per vini spumanti o frizzanti)

TIPOLOGIA DI TAPPATURA DELLA BOTTIGLIA

- Tappo di sughero tradizionale
- Tappo a base di sughero
- Tappo sintetico
- Tappo a vite
- Altro

PREZZO franco cantina (pratiche doganali escluse, tasse escluse e trasporto escluso)

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Inferiore a 5,00 € | <input type="checkbox"/> Fra 8,50 e 12,50 € | <input type="checkbox"/> Fra 20,00 e 35,00 | <input type="checkbox"/> Fra 50,00 e 70,00 |
| <input type="checkbox"/> Fra 5,00 e 8,50 € | <input type="checkbox"/> Fra 12,50 e 20,00 | <input type="checkbox"/> Fra 35,00 e 50,00 | <input type="checkbox"/> Superiore a 70,00 |

CANALE DI COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Vendita diretta in cantina | <input type="checkbox"/> Vendita grande | <input type="checkbox"/> Vendita Via Internet | <input type="checkbox"/> Distributori / Grossisti |
| <input type="checkbox"/> Enotecche Wine bar | <input type="checkbox"/> Estero rete propria | <input type="checkbox"/> Horeca | <input type="checkbox"/> Altro |

PRESENTI NEI PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE (es: Belgio, Regno Unito, Cina, ecc)

.....

MERCATI DI INTERESSE

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Europa | <input type="checkbox"/> Europa dell'Est | <input type="checkbox"/> Russia | <input type="checkbox"/> Balcani |
| <input type="checkbox"/> Zona Caucasica | <input type="checkbox"/> Giappone | <input type="checkbox"/> Cina | <input type="checkbox"/> Sud Est Asiatico |
| <input type="checkbox"/> America del Nord | <input type="checkbox"/> America centrale | <input type="checkbox"/> America del Sud | <input type="checkbox"/> Oceania |

INDICAZIONI CANTINA COME DA MENZIONARE IN GUIDA

Nome della CANTINA

Indirizzo Completo.....

Email sito web

Tel. Azienda Cell: