

## SCHEDA ISCRIZIONE VINO

Compilare una scheda per ogni prodotto da spedire alla redazione "Zosimo Wine Selection 2022"



**ZOSIMO  
WINE  
SELECTION  
2022**

Spedire per ogni vino min 3 Btl

**Zosimo Redazione Italia**

Via R. Scrofani 174

97015 MODICA (RG)

Ref Corriere tel 375 6283852

La scheda compilata va inviata in formato PDF in email

[redazione@zosimo.wine](mailto:redazione@zosimo.wine)

### 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 % .....

### TIPO DI PRODOTTO

<b>Tipo</b>	Tranquillo <input type="checkbox"/>	Spumante <input type="checkbox"/>	Frizzante <input type="checkbox"/>	Vino Fortificato <input type="checkbox"/>
<b>Colore</b>	Rosso <input type="checkbox"/>	Bianco <input type="checkbox"/>	Rosato <input type="checkbox"/>	
<b>Dolcezza</b> (solo per vini tranquilli e liquorosi)				
	<input type="checkbox"/> Vino secco (<5g)	<input type="checkbox"/> Vino semisecco	<input type="checkbox"/> Vino dolce	
<b>Dolcezza</b> (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

### COSTITUZIONE CHIMICA

Tenore alcolometrico acquisito (%alc. vol)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Zuccheri residui (g/l)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Pressione CO2 (atm. a 10°C) (Solo per vini spumanti o frizzanti)	<input style="width: 100%;" type="text"/>

### TIPOLOGIA DI TAPPATURA DELLA BOTTIGLIA

<input type="checkbox"/> Tappo di sughero tradizionale
<input type="checkbox"/> Tappo a base di sughero
<input type="checkbox"/> Tappo sintetico
<input type="checkbox"/> Tappo a vite
<input type="checkbox"/> 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: .....