

**" II CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE - VERMENTINO "**  
**"CONCOURS OENOLOGIQUE INTERNATIONAL - VERMENTINO"**

2ème édition

FORMULAIRE DE CANDIDATURE

IMPORTANT : VEUILLEZ DACTYLOGRAPHIER OU IMPRIMER

Le soussigné \_\_\_\_\_

en tant que \_\_\_\_\_  
(propriétaire/représentant légal ou délégué)

de la société \_\_\_\_\_  
(nom exact de la société)

\_\_\_\_\_  
(Nom de la marque (si différent du nom de la société))

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Rue ; Village ; Province)

Tél. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

V.A.T. Number \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Nom, prénom et code fiscal du propriétaire/représentant légal)

## CATÉGORIE D'APPARTENANCE

Vigneron dans sa propre cave     Coopérative     Industriel     Négociant

Après avoir pris connaissance du Règlement du "II Concorso Enologico Internazionale - Vermentino", qu'il accepte dans toutes ses dispositions, il présente une demande de participation pour le vin indiqué ci dessous :

PGI (IGP)     PDO (DOP)     IG (IG)

**(marquer d'un X)**

- 1) vins blancs tranquilles 2) vins pétillants 3) vins mousseux
- 4) vins doux 5) vins de liqueur 6) vins certifiés biologiques
- 1.a) vins blancs tranquilles produits dans le millésime 2022
- 1.b) vins blancs tranquilles produits dans le millésime 2021 et 2020
- 1.c) vins blancs tranquilles du millésime 2019 et antérieurs
- 1.d) vins élaborés en barrique ou en tout cas vieillis en bois
- 2.a) vins blancs secs et demi-secs pétillants
- 2.b) les vins blancs pétillants doux et demi-doux dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 30 grammes par litre
- 3.a) les vins mousseux produits par fermentation en autoclave (méthode Charmat)
- 3.b) vins mousseux produits par fermentation en bouteille (méthode classique)
- 3.c) les vins mousseux doux dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 50 grammes par litre
4. les vins doux (dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 45 g/l)
5. les vins de liqueur
6. vins certifiés biologiques

Type \_\_\_\_\_

Nom du vin \_\_\_\_\_

Année de production \_\_\_\_\_ Teneur en alcool \_\_\_\_\_

Consistance du lot n°. \_\_\_\_\_ bouteilles,

- Visées dans l'opération de mise en bouteille stockées dans ma cave

- Stockées dans la cave d'un autre nom) \_\_\_\_\_

Le vin a été : Vinifié seul

Acheté par \_\_\_\_\_

Veillez joindre : 1. copie des documents requis par l'art. 5 du Règlement de la Concurrence Il déclare également, conformément aux articles 46 et 47 du Décret Présidentiel 445/2000 conscient des sanctions pénales pour les déclarations mensongères, (BARRER LES VOIX QUI SONT INTERESSANTES) : que le lot de vin auquel se réfère l'échantillon provient de raisins qui ont été régulièrement déclarés et proviennent de vignobles inscrits au registre des vignobles qu'ils n'ont pas été condamnés par un tribunal pour fraude ou falsification ATTENTION ! Cette demande et les pièces jointes demandées doivent être envoyées au Secrétariat du Concours C/o APS Promo Eventi (Via Teis, 16 - 09045 - Quartu Sant'Elena (CA) Sardaigne. - ITALY +393496268880) à l'adresse e-mail [concorsovermentino2022@gmail.com](mailto:concorsovermentino2022@gmail.com) au plus tard le 20 mai 2022.

Le rapport d'échantillonnage et les échantillons correspondants (6 bouteilles RÉGULIÈREMENT ÉTIQUETÉES pour chaque type de vin) au plus tard le 10 juin 2022 - gratuit pour le port et tous les autres frais.

(date) \_\_\_\_\_ (place) \_\_\_\_\_

---

(CACHET DE LA SOCIÉTÉ ET SIGNATURE)

**CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS - VERMENTINO**  
**RAPPORT SUR L'ÉCHANTILLONNAGE DES VINS**  
- 2ème édition -

**IMPORTANT : VEUILLEZ ÉCRIRE EN LETTRES MAJUSCULES**

A remplir par le propriétaire de l'entreprise ou le représentant légal de l'entreprise ou son délégué.  
Le soussigné \_\_\_\_\_

en ma qualité de \_\_\_\_\_  
(propriétaire/représentant légal ou délégué)

**DECLARES**

(en vertu des articles 46 et 47 du décret présidentiel 445/2000, conscient des sanctions pénales pour les fausses déclarations déclarations mensongères) pour avoir perçu de l'entreprise

\_\_\_\_\_ N° 6 bouteilles de litres \_\_\_\_\_ chacune du vin AOP IGP

Typologie \_\_\_\_\_

Nom du vin \_\_\_\_\_

PGI (IGP)

PDO (DOP)

IG (IG)

1) les vins blancs tranquilles 2) les vins pétillants 3) les vins mousseux  
4) les vins doux 5) les vins de liqueur 6) les vins certifiés biologiques

Année de production \_\_\_\_\_ Teneur en alcool \_\_\_\_\_

Note que la quantité de l'envoi dont les bouteilles susmentionnées ont été prélevées s'élève à \_\_\_\_\_ bottles ;

les échantillons prélevés proviennent exclusivement du numéro de lot indiqué dans la demande de participation, sont identiques. Les échantillons prélevés proviennent exclusivement du numéro de lot indiqué dans la demande de participation et ont un étiquetage et un contenu identiques.

Ce rapport est établi conformément aux règles prévues par la législation communautaire relative à l'attribution de prix aux vins et à l'octroi de récompenses.

les prix du vin et l'attribution de DISTINCTIONS.

LE CHEF DE L'ENTREPRISE \_\_\_\_\_  
(cachet et signature)

