

Domanda di partecipazione al “VIII Concorso ENOfecnico valorizzazione VINI territorio”

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di _____ dell'azienda _____
via _____ n _____ cap _____ città _____ provincia _____
telefono _____ e-mail _____
presa visione del regolamento del Concorso, che dichiara di accettare senza riserve **FA DOMANDA**
di partecipare al “**VIII Concorso ENOfecnico valorizzazione VINI territorio**” con il seguente
vino _____ annata _____

Il campione sopraindicato è da iscrivere alla categoria (articolo 3 del regolamento):

- Teroldego Rotaliano DOP vendemmia 2022
- Trentino DOP Lagrein
- Trentino DOP Marzemino
- Trentino DOP Pinot bianco
- Trentino DOP Pinot grigio
- Trentino DOP Riesling
- Trentino DOP, Vigneti delle Dolomiti IGP, Vallagarina IGP Nosiola
- Alto Adige Südtirol DOP Lagrein
- Alto Adige – Südtirol DOP Pinot bianco
- Alto Adige Südtirol DOP Pinot grigio
- Alto Adige – Südtirol DOP Riesling
- Vini dolci (con residuo zuccherino superiore a 45 g/l), appartenenti alle seguenti DOP o IGP del territorio Trentino Alto Adige/Südtirol: DOP Alto Adige, DOP Trentino, DOP Trento, IGP Vigneti delle Dolomiti, ISP Vallagarina

Compilare **una domanda di partecipazione per ogni campione** di vino e farla pervenire **entro il 18 aprile 2025** all'attenzione di Andrea Panichi, Fondazione Mach, Via Mach 1 San Michele a/A 38098 presso Palazzo Ricerca e Conoscenza, oppure spedire all'indirizzo mail corsoenologico@fmach.it

L'azienda si impegna a consegnare **entro le 12.00 del 30 aprile 2025** presso la Fondazione Edmund Mach, palazzo Ricerca e Conoscenza, di San Michele a/A per ogni vino iscritto:

- verbale di prelievo;
- **fotocopia del certificato di idoneità alla DOP;**
- certificato di analisi effettuato anche dal laboratorio interno dell'azienda riportante almeno i seguenti parametri (come previsto dall'art.4, comma 2 lettera a) del regolamento Ministeriale in materia di Concorsi enologici):
 - titolo alcolometrico volumico effettivo a 20°;
 - gradazione alcolica complessiva;
 - anidride solforosa totale mg/L;
 - zuccheri riduttori grammi/litro;
 - acidità totale, espressa in grammi/litro di acido tartarico;
 - acidità volatile corretta da SO₂, espressa in grammi/litro di acido acetico;
- numero 6 (**sei**) bottiglie completamente etichettate e confezionate della capacità di litri 0,75 e riunite in un'unica spedizione.

Data _____ Timbro dell'azienda _____ Firma _____

Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (Regolamento generale sulla protezione dei dati). I dati richiesti vengono utilizzati per l'organizzazione del concorso e per tutti gli atti conseguenti relativi alla partecipazione in Rassegna di chi li fornisce. La base giuridica del trattamento è il consenso del partecipante che propone i propri vini per la Rassegna. Il mancato conferimento di tali dati non consente l'esame della domanda e la partecipazione alla Rassegna. Il titolare del trattamento è la Fondazione Edmund Mach nella persona del legale rappresentante. I dati non saranno comunicati ad altri soggetti né diffusi, ma verranno trattati esclusivamente per la finalità della Rassegna. In ogni momento l'interessato potrà esercitare i diritti di cui all'articolo 15 del citato Regolamento. Tutte le altre informazioni in materia di protezione dei dati personali sono consultabili sul sito istituzionale FEM al seguente indirizzo: www.fmach.it/Privacy.

Luogo e data _____

Il legale rappresentante dell'Azienda
