

Istanza di partecipazione

Regione Campania
Assessorato per l'Agricoltura
Centro Direzionale is. A/6
80143- Napoli

La presente istanza, unitamente all'allegata scheda da compilare in ogni sua parte,
deve essere trasmessa entro il **27 aprile 2015** via e-mail a: antonio.capuano1@regione.campania.it
e via fax al seguente numero: 081 7967274

OGGETTO: Domanda di partecipazione alla I edizione di **"Selezione di etichette di bollicine campane"** a cura dell'Assessorato Agricoltura della Regione Campania .

Ragione sociale dell'azienda: _____

Sede operativa: _____

Iscrizione CCIAA n: _____ **data:** _____

Con la presente, il sottoscritto titolare/legale rappresentante dell'impresa su menzionata, consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, così come previsto dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000,

Chiede

di partecipare al progetto editoriale **"Selezione di etichette di bollicine campane"**, a cura dell'Assessorato per l'Agricoltura della Regione Campania – UOD 18;

Accetta

le condizioni espresse nel bando di partecipazione che qui si intendono integralmente riportate nonché eventualmente quelle che, per esigenza organizzativa, saranno successivamente impartite;

Prende atto

che i dati contenuti nella presente domanda unitamente all'allegato, saranno utilizzati esclusivamente per gli scopi consentiti dalla legge e saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l'ausilio di sistemi informatici, nel pieno rispetto del D. Lgs.30/6/2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e degli obblighi di riservatezza.

.

Data _____

(timbro e firma del titolare/legale rappresentante)

ALLEGATO

Scheda tecnica

Indicazioni aziendali

Ragione sociale _____
Comune _____
Sito web _____
e-mail _____

Indicazioni spumanti

- **Denominazione di origine** _____
- ***Classificazione** _____
- **Nome** _____
- **Millesimato** (barrare in caso affermativo)
- **Spumantizzazione** (barrare con una x) metodo classico metodo Martinotti (Charmat)
- **Base ampelografica** _____
- **Zona di produzione** _____
- **Altitudine ed esposizione del vigneto** _____
- **Sistema di allevamento** _____
- **Resa (Kg/Ha)** _____
- **Titolo alcolometrico** _____
- **Affinamento** _____
- **Prezzo in enoteca (euro)** _____
- **Descrizione** (500 caratteri)
 - colore, spuma, perlage
 - profumi e aromi
 - struttura generale, equilibrio e persistenza gustativi
 - abbinamento gastronomico

* (extrabrut, brut, extradry, dry , doux ecc.)