

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE XXVIII° EnoConegliano – Selezione vini Veneti

09 -10 LUGLIO 2026

REGOLAMENTO

LA CONSEGNA DEI CAMPIONI DOVRA' AVVENIRE TRA IL 08 GIUGNO E IL 01 LUGLIO 2026

Articolo 1

Nell'ambito dei festeggiamenti di "Veneto Wine Stars – EnoConegliano" l'Associazione Culturale EnoConegliano ETS in collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi), indice ed organizza il Concorso enologico regionale denominato "XXVIII° ENOCONEGLIANO - SELEZIONE VINI VENETI", allo scopo di far conoscere al consumatore la migliore produzione enologica regionale e stimolare lo sforzo delle aziende vitivinicole nel miglioramento della qualità dei prodotti.

Articolo 2

Il concorso è riservato ai vini prodotti nella Regione Veneto.

L'Organismo ufficialmente autorizzato è presieduto dal Presidente dell'Associazione Culturale EnoConegliano ETS ed è composto da sei membri rappresentanti i seguenti organismi:

- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali;
- Regione Veneto;
- Provincia di Treviso;
- Comune di Conegliano;
- Fondazione per l'insegnamento enologico ed agrario;
- Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi).

L'Organismo ufficialmente autorizzato ha il compito di controllare la realizzazione del XXVIII° Concorso Enologico Regionale EnoConegliano – Selezione vini Veneti 2026. Le sue decisioni sono inappellabili.

Articolo 3

Sono ammessi all'EnoConegliano - Selezione vini Veneti - solo i vini a denominazione d'origine (D.O.C. e D.O.C.G.), ad indicazione geografica tipica (I.G.T.) e vini spumanti di qualità prodotti nella regione Veneto.

Il concorso è riservato a produttori singoli, produttori associati e aziende industriali e commerciali aventi sede nel Veneto.

Sono escluse dal Concorso le aziende che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Il costo di partecipazione, è di **€ 70 +IVA**, per il primo vino presentato, **€ 63 +IVA** per il secondo e successivi.

Modalità di pagamento della quota di partecipazione:

- bonifico bancario presso Banca Prealpi Sanbiagio Credito Cooperativo
IBAN IT09M0890461620009000016629 intestato all'Associazione Culturale EnoConegliano ETS
specificando causale e mittente;
- assegno non trasferibile intestato all'Associazione Culturale EnoConegliano ETS;

Copia o ricevuta dell'avvenuto versamento dovrà essere allegata alla domanda di partecipazione.

Le domande di partecipazione non in regola con il pagamento non saranno sottoposte a giudizio

Articolo 4

I vini partecipanti al Concorso vengono divisi in Vini Tranquilli, Vini Frizzanti e Vini Spumanti.

I Vini Tranquilli sono classificati nelle seguenti due categorie:

- a) **Vini a denominazione d'origine;**
- b) **Vini a indicazione geografica tipica.**

Ognuna di dette categorie è suddivisa a sua volta nei seguenti gruppi:

- 1) **Vini bianchi prodotti nel 2025;**
- 2) **Vini bianchi prodotti nel 2024 o negli anni precedenti;**
- 3) **Vini rosati**

- 4) **Vini rossi prodotti nel 2025;**
- 5) **Vini rossi prodotti nel 2024 o nel 2023;**
- 6) **Vini rossi prodotti nel 2022 o negli anni precedenti;**
- 7) **Vini passiti.**

I Vini Frizzanti sono classificati nelle seguenti due categorie:

- a) Vini Frizzanti a denominazione d'origine;
- b) Vini Frizzanti ad indicazione geografica tipica.

I Vini Spumanti sono classificati nelle seguenti categorie:

- a) Vini spumanti a denominazione di origine;
- b) Vini spumanti di qualità (VSQ) e vini spumanti IGT.

Ognuna di queste categorie è suddivisa a sua volta nei seguenti gruppi:

- 1) Vini spumanti a denominazione di origine controllata e garantita del tipo brut nature, extra brut, brut;
 - 2) Vini spumanti a denominazione di origine controllata e garantita del tipo extra dry e dry;
 - 3) Vini spumanti a denominazione di origine controllata del tipo brut nature, extra brut, brut;
 - 4) Vini spumanti a denominazione di origine controllata del tipo extra dry e dry;
 - 5) Vini spumanti a denominazione di origine controllata rosati;
 - 6) Vini spumanti a denominazione di origine controllata e garantita riportanti la denominazione della sottozona "Superiore di Cartizze";
 - 7) Vini Spumanti demi-sec e dolci;
 - 8) Vini spumanti IGT;
- I vini spumanti di cui ai punti 1-2-3-4-5-6-7 e 8 sono prodotti con fermentazione in autoclave (metodo Martinotti);
- 9) Vini spumanti di qualità;
 - 10) Vini spumanti di qualità prodotti con fermentazione in bottiglia (metodo classico).

Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni di cui sopra saranno adottate le definizioni previste dall'Unione Europea, in mancanza di queste, le definizioni vigenti stabilite dalla legislazione italiana.

Articolo 5

Possono partecipare al concorso le partite di vino imbottigliato che hanno un quantitativo minimo di almeno **1.800 (milleottocento)** bottiglie della capacità di litri 0,750 mentre per i vini passiti **500 (cinquecento)** bottiglie della capacità di litri 0,750, o litri 0,500 o litri 0,375. Non sono ammessi al concorso vini provenienti da territori diversi dalla regione Veneto.

Articolo 6

Per ogni campione di vino, l'Azienda produttrice deve far pervenire entro e non oltre il 01 luglio 2026 all'**Associazione Culturale EnoConegliano ETS** (sede Associazione Dama Castellana)
V.le Spellanzon, 15 (Area San Marco) – 31015 Conegliano (TV)
mail enoconegliano@damacastellana.it - tel. 0438/455600 – 327 3617237
quanto segue:

- a) domanda di partecipazione secondo modulo allegato, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'Azienda;
- b) copia dell'avvenuto versamento in conto corrente bancario della cifra risultante dal numero di campioni presentati o assegno di pari importo (come previsto dall'art. 3);
- c) n. **6** bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciale inviato per EnoConegliano - Selezione vini Veneti";
- d) n. **3** etichette e contro etichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;
- e) verbale di prelievo redatto sul modulo allegato. L'azienda s'impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni. Il prelievo dei campioni stessi può essere effettuato da un pubblico ufficiale o da un soggetto formalmente incaricato dall'Organismo ufficialmente autorizzato **o da un responsabile dell'azienda tramite autocertificazione (in tal caso è necessario allegare al verbale di prelievo una copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore).**

- f) certificato d'analisi, **rilasciato anche dal laboratorio della cantina**, riportante almeno i seguenti elementi:
- titolo alcolometrico volumico
 - anidride solforosa totale
 - zuccheri riduttori
 - anidride solforosa libera
 - acidità totale
 - acidità volatile
 - pressione (per vini frizzanti e vini spumanti).

Il certificato deve riportare il nome della Azienda e del vino.

L'Organismo ufficialmente autorizzato si riserva di far eseguire analisi di controllo.

- g) per i vini a denominazione d'origine: certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

- h) scheda tecnica di ogni prodotto presentato, in formato elettronico.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni, rispetto alla data stabilita o per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto.

Articolo 7

Dalla ricezione alla degustazione dei campioni è cura dell'organizzazione conservare i medesimi secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

I campioni di vino prima di essere sottoposti alla degustazione saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici.

- il primo attribuito al campione dall'organizzazione al momento della consegna;
- il secondo attribuito da un Notaio, o da un Avvocato estraneo al settore vitivinicolo, o da altro pubblico ufficiale formalmente incaricato dall'Ente organizzatore, prima della presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione.

La persona designata assiste alle varie operazioni e, per l'adempimento delle sue funzioni, può giovare della collaborazione di persone di sua fiducia. Lo stesso garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e stende le graduatorie ed i punteggi dei vini.

Articolo 8

La valutazione dei campioni è effettuata nei giorni 09 e 10 luglio 2026 da apposite commissioni a norma dell'art. 6 del D.M. 9 novembre 2017. Ogni commissione è composta per sorteggio, in funzione delle disposizioni sanitarie vigenti a livello nazionale e/o regionali, da 5 a 7 enologi/enotecnici, di cui almeno 3 o 5 operanti nella regione Veneto, nominati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, che è anche responsabile dell'esecuzione tecnico organizzativa delle selezioni, e da n. 1 giornalista o esperto del settore vitivinicolo nominato dall'Organismo ufficialmente autorizzato.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Union Internationals des Oenologues". Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente la commissione; il punteggio finale è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, previa eliminazione del punteggio più alto e di quello più basso.

Il Notaio o la persona designata garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e al termine dei lavori redige, per ogni categoria e gruppo, una graduatoria di merito.

La giuria emette giudizi inappellabili. Per opportuna riservatezza delle aziende partecipanti, viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti, né i singoli punteggi ottenuti dai vini.

Ogni azienda può però richiedere all'Organismo ufficialmente autorizzato copia delle schede di valutazione relativi ai propri vini presentati entro il 31 ottobre 2026. In tal caso dalle schede è stralciata la parte contenente nomi e firme dei commissari che devono restare anonimi.

Articolo 9

Per tutti i vini che ottengono il punteggio minimo di 82/100 è previsto un diploma di merito, mentre ai primi tre vini classificati per ogni categoria di cui all'articolo 4, sempre che la categoria stessa comprenda almeno 5 campioni iscritti, verranno assegnati rispettivamente: Dama d'Oro, Sigillo d'Argento e Sigillo di Bronzo.

Solo i vini premiati con premi speciali Dama d'oro, Sigillo d'argento e Sigillo di bronzo, sono ammessi alla mescolta, a cura dell'organizzazione, nei giorni **10 e 11 Ottobre 2026**, in occasione del **VENETO WINE STARS** che si svolgerà a Conegliano.

Per la promozione dei vini veneti vincitori dei premi speciali, Dama d'oro, Sigillo d'argento e Sigillo di bronzo ogni azienda vincitrice, dovrà consegnare ulteriori **6 bottiglie** per la partecipazione alla manifestazione **VENETO WINE STARS - ENOCONEGLIANO**.

Saranno poi assegnati il premio speciale "Tullio De Rosa" ed il premio speciale "Luigi Manzoni". Il premio speciale "Tullio De Rosa" sarà assegnato al vino spumante appartenente ad una delle seguenti tipologie: brut nature, extra brut, brut, extra dry e dry, sia esso prodotto con fermentazione in autoclave (metodo Martinotti),

o con fermentazione in bottiglia (metodo classico), che abbia ottenuto il punteggio più alto, purché raggiunto o superato la soglia minima di 85/100. Il premio speciale "Luigi Manzoni" sarà assegnato al vino tranquillo prodotto con le uve Incrocio Manzoni 6.0.13 che abbia ottenuto il punteggio più alto, purché raggiunto o superato la soglia minima di 85/100. L'assegnazione di tali premi esclude automaticamente la possibilità ai vini vincitori di concorrere anche per l'attribuzione della Dama d'Oro, del Sigillo d'Argento e del Sigillo di Bronzo.

Inoltre sarà assegnato il premio Speciale "Carlo Miconi" all'azienda che ottiene il maggior risultato calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che abbiano ottenuto almeno il punteggio di 82/100 purché appartenenti ad almeno due categorie diverse. Nella stesura delle varie graduatorie di merito in caso di parità prevarrà il campione che avrà ottenuto il punteggio più elevato dato dalla somma di tutti i punteggi ottenuti nelle singole schede senza l'esclusione del punteggio più alto e di quello più basso come avviene normalmente. In caso di ulteriore parità prevarrà il campione che avrà ottenuto il punteggio più elevato tra i giudizi dei giudici. Nessuna riproduzione riferita al concorso enologico è autorizzata né apponibile sulle bottiglie della partita del prodotto premiato. E' di fatto vietato rendere noto l'elenco delle aziende che non hanno raggiunto il punteggio minimo per l'attribuzione delle distinzioni previste come previsto dall'art 3 punto 1 lettera l) del DM 09/11/2017.

Per l'ulteriore valorizzazione dei vini Veneti l'Organismo Competente può rilasciare, su richiesta, alle Aziende i cui campioni siano risultati vincitori del riconoscimento della Dama d'Oro, del Sigillo d'Argento e del Sigillo di Bronzo un bollino da applicare alle bottiglie del Lotto vincitore del Concorso, corrispondente alla consistenza quantitativa inizialmente individuata in fase di prelievo. Le spese relative ai costi riguardanti i bollini sono a carico della Ditta richiedente.

I vini selezionati possono essere sottoposti ad esame enochimico ed a controlli di verifica, in cantina, della corrispondenza del tipo e della quantità dichiarata. L'Organismo ufficialmente autorizzato si riserva di effettuare i controlli che riterrà opportuni sulle partite di vino premiate, direttamente presso le imprese. Qualora i controlli effettuati ai sensi del D.M. 09/11/2017 evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal Concorso e le eventuali irregolarità, ove le stesse si configurino come fatto illecito, denunciate all'Ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Articolo 10

Le premiazioni avranno luogo sabato 03 Ottobre 2026 alle ore 18.30 presso la sede dell'Associazione Dama Castellana in V.le Spellanzon,15 - Conegliano.

Articolo 11

L'organismo ufficialmente autorizzato si riserva il diritto di modificare il presente regolamento e la data della manifestazione, previa autorizzazione del competente Ministero, in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

Articolo 12

Per ogni controversia il Foro competente è quello di Treviso.

oooooooooooooooooooooooooooo

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE XXVIII° EnoConegliano – Selezione vini Veneti

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto in qualità di responsabile
dell'Azienda
con sede in Via..... n°.....
CAP Città..... Provincia
Tel. Mail.....
Cod. Fiscale Partita IVA

Presa visione del Regolamento del Concorso Enologico Regionale denominato "28° EnoConegliano Selezione vini Veneti" che dichiara di accettare senza riserve

FA DOMANDA

di partecipare al Concorso Enologico Regionale "28° EnoConegliano Selezione vini Veneti" con il seguente vino (indicare la denominazione esatta del vino)

Denominazione.....
colore annata di produzione.....
gradazione alcolica svolta zuccheri.....

Il campione sopra indicato è da iscrivere nella categoria e nel gruppo seguenti:

VINI TRANQUILLI:

- ☐ D.O.C.G. ☐ D.O.C. ☐ I.G.T.
- ☐ GRUPPO 1: Vini bianchi prodotti nel 2025;
☐ GRUPPO 2: Vini bianchi prodotti nel 2024 o negli anni precedenti;
☐ GRUPPO 3: Vini rosati;
☐ GRUPPO 4: Vini rossi prodotti nel 2025;
☐ GRUPPO 5: Vini rossi prodotti nel 2024 o nel 2023;
☐ GRUPPO 6: Vini rossi prodotti nel 2022 o negli anni precedenti
☐ GRUPPO 7: Vini passiti.

VINI FRIZZANTI:

- ☐ D.O.C.G. ☐ D.O.C. ☐ I.G.T.
☐ Bianchi ☐ Rosati ☐ Rossi

VINI SPUMANTI:

- ☐ D.O.C.G. del tipo brut nature, extra brut, brut;
☐ D.O.C.G. del tipo extra dry e dry;
☐ D.O.C.G. riportanti la denominazione della sottozona "Superiore di Cartizze";
☐ D.O.C. del tipo brut nature, extra brut, brut;
☐ D.O.C. del tipo extra dry e dry;
☐ D.O.C. rosati;
- ☐ VINI SPUMANTI DI QUALITA' del tipo Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry.
☐ VINI SPUMANTI DI QUALITA' METODO CLASSICO del tipo Extra Brut, Brut, Extra Dry,
☐ VINI SPUMANTI IGT del tipo Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry

- ☐ VINI SPUMANTI DOCG , DOC , DI QUALITA' e IGT del tipo Demi-Sec, Dolce
- ☐ **Gruppo 1:** Vini spumanti prodotti con ferm. in autoclave (metodo Martinotti) ☐ **Bio**
- ☐ **Gruppo 2:** Vini spumanti prodotti con ferm. In bottiglia (metodo classico)

IN BASE A QUANTO STABILITO DALLA NORMATIVA COMUNITARIA E NAZIONALE I “VINI SPUMANTI DI QUALITA’” DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA TALE DICITURA. PER QUANTO CONCERNE I “VINI SPUMANTI DI QUALITA’” CHE RECANO UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O UNA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA POTRA’ ESSERE UTILIZZATA, IN ALTERNATIVA, UNA DELLE SEGUENTI DICITURE:

- FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO TRADIZIONALE
- METODO TRADIZIONALE
- METODO CLASSICO
- METODO CLASSICO TRADIZIONALE

TALI DICITURE NEL CASO DEI VINI SPUMANTI DI QUALITA’ NON A DOP E NON A IGP POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO UNITAMENTE ALLA DICITURA OBBLIGATORIA “VINO SPUMANTE DI QUALITA’”. I CAMPIONI CHE IN ETICHETTA PRINCIPALE PRESENTANO UNA DESCRIZIONE DIFFORME DA QUANTO PREVISTO NON POTRANNO ESSERE ACCETTATI.

Si allega alla presente domanda di partecipazione (art. 6 del regolamento):

- ☐ n. **6** bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate e riunite in un unico imballaggio. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciale inviato per EnoConegliano-Selezione vini Veneti";
- ☐ copia dell'avvenuto versamento in conto corrente bancario o assegno bancario della quota di iscrizione (come previsto dall'art. 3);
- ☐ n. **3** etichette e controetichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;
- ☐ verbale di prelievo o **autocertificazione** redatto sul modulo allegato.
- ☐ certificato di analisi **rilasciato anche dal laboratorio della cantina**, riportante almeno i seguenti elementi:

- titolo alcolometrico volumico	- anidride solforosa totale
- zuccheri riduttori	- anidride solforosa libera
- acidità totale	- pressione (per vini frizzanti e vini spumanti).
- acidità volatile	

Il certificato deve riportare il nome della Azienda e del vino.

- ☐ per i vini a denominazione di origine: certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

Si impegna ad inviare quanto sopra riportato entro e non oltre il 01 luglio 2026 all' **Associazione Culturale EnoConegliano ETS** (sede Associazione Dama Castellana) V.le Spellanzon, 15 (Area San Marco) – 31015 Conegliano (TV)
 mail enoconegliano@damacastellana.it - tel. 0438/455600 – 327 3617237

Data

Timbro e Firma

N.B. : La presente domanda di partecipazione sarà fotocopiata dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato all' "EnoConegliano – Selezione vini Veneti" deve essere accompagnato dalla propria domanda di partecipazione

**CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE
XXVIII° Enoconegliano – Selezione vini Veneti**

VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONE DI VINO

Il sottoscritto.....

- a) funzionario dell'Ente.....
- b) responsabile dell'azienda sotto indicata (**Allegare copia fotostatica di un documento di identità del responsabile firmatario**)

DICHIARA

di aver prelevato presso l'Azienda

Via n. CAP

Città Prov.

Alla presenza del responsabile dell'Azienda (**solo nel caso a**)

Sig.

n. 6 bottiglie etichettate e confezionate della capacità di litri

☐ 0,750 ☐ 0,500 (solo per i passiti) ☐ 0,375 (solo per i passiti)

del vino annata

alcool..... zuccheri.....

da iscrivere al concorso enologico regionale "28° Enoconegliano Selezione vini Veneti" nella categoria e nel gruppo seguenti:

VINI TRANQUILLI:

☐ **D.O.C.G.** ☐ **D.O.C.** ☐ **I.G.T.**

- ☐ GRUPPO 1: Vini bianchi prodotti nel 2025;
- ☐ GRUPPO 2: Vini bianchi prodotti nel 2024 o negli anni precedenti;
- ☐ GRUPPO 3: Vini rosati;
- ☐ GRUPPO 4: Vini rossi prodotti nel 2025;
- ☐ GRUPPO 5: Vini rossi prodotti nel 2024 o nel 2023;
- ☐ GRUPPO 6: Vini rossi prodotti nel 2022 o negli anni precedenti
- ☐ GRUPPO 7: Vini passiti.

VINI FRIZZANTI:

☐ **D.O.C.G.** ☐ **D.O.C.** ☐ **I.G.T.**

☐ Bianchi ☐ Rosati ☐ Rossi

VINI SPUMANTI:

- ☐ D.O.C.G. del tipo brut nature, extra brut, brut;
- ☐ D.O.C.G. del tipo extra dry e dry;
- ☐ D.O.C.G. riportanti la denominazione della sottozona "Superiore di Cartizze";
- ☐ D.O.C. del tipo brut nature, extra brut, brut;
- ☐ D.O.C. del tipo extra dry e dry;
- ☐ D.O.C. rosati;

- ☐ VINI SPUMANTI DI QUALITA' del tipo Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry.
- ☐ VINI SPUMANTI DI QUALITA' METODO CLASSICO del tipo Extra Brut, Brut, Extra Dry,
- ☐ VINI SPUMANTI IGT del tipo Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry
- ☐ VINI SPUMANTI DOCG , DOC , DI QUALITA' e IGT del tipo Demi-Sec, Dolce

☐ **Gruppo 1:** Vini spumanti prodotti con ferm. in autoclave (metodo Martinotti) ☐ **Bio**

☐ **Gruppo 2:** Vini spumanti prodotti con ferm. In bottiglia (metodo classico)

Il campione prelevato appartiene alla partita individuata al n. (Lotto).

Il prelievo viene fatto alla presenza del Sig.responsabile dell'azienda medesima (**solo nel caso a**).

IN BASE A QUANTO STABILITO DALLA NORMATIVA COMUNITARIA E NAZIONALE I "VINI SPUMANTI DI QUALITA'" DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA TALE DICITURA. PER QUANTO CONCERNE I "VINI SPUMANTI DI QUALITA'" CHE RECANO UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O UNA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA POTRA' ESSERE UTILIZZATA, IN ALTERNATIVA, UNA DELLE SEGUENTI DICITURE:

- FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO TRADIZIONALE
- METODO TRADIZIONALE
- METODO CLASSICO
- METODO CLASSICO TRADIZIONALE

TALI DICITURE NEL CASO DEI VINI SPUMANTI DI QUALITA' NON A DOP E NON A IGP POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO UNITAMENTE ALLA DICITURA OBBLIGATORIA "VINO SPUMANTE DI QUALITA'". I CAMPIONI CHE IN ETICHETTA PRINCIPALE PRESENTANO UNA DESCRIZIONE DIFFORME DA QUANTO PREVISTO NON POTRANNO ESSERE ACCETTATI.

DICHIARA INOLTRE CHE

La consistenza quantitativa della partita dalla quale è stato prelevato il campione suddetto

è di N. bottiglie appartenenti al lotto pari ad ettolitri

I campioni prelevati provengono dal medesimo quantitativo di bottiglie aventi identica etichettatura e contenuto. L'Azienda provvederà a far pervenire le bottiglie prelevate, accompagnate dal presente verbale e da quanto specificato dall'art. 6 del Regolamento entro il 01 luglio 2026 all' **Associazione Culturale EnoConegliano ETS** - V.le Spellanzon, 15 - 31015 Conegliano (TV)
mail enoconegliano@damacastellana.it - tel. 0438/455600 – 327 3617237

Il presente verbale viene compilato e sottoscritto in duplice copia di cui:

- la prima copia allegata ai campioni prelevati e consegnati con i medesimi all' **Associazione Culturale EnoConegliano ETS** - V.le Spellanzon, 15 - 31015 Conegliano (TV)
mail enoconegliano@damacastellana.it - tel. 0438/455600 – 327 3617237
- la seconda per l'Azienda.

In caso di prelievo da parte di un prelevatore ufficiale sarà redatta una terza copia del verbale per il medesimo

----- lì, -----

Il responsabile dell'Azienda

Il verbalizzante

N.B. : Il presente verbale sarà fotocopiato dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato all' "EnoConegliano Selezione vini Veneti" deve essere accompagnato dal proprio verbale di prelievo.