



ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO LOCO SERRI

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



COMUNE DI SERRI

XIV° RASSEGNA ENOLOGICA VINI DEL SARCIDANO

Area fieristica di Serri - 17 maggio 2015

REGOLAMENTO

1. La PRO LOCO di Serri in collaborazione con L'Agenzia Laore e Comune di Serri organizzano il **XIV°** Rassegna Enologica "Vini del Sarcidano", con lo scopo di evidenziare la migliore produzione enologica, farla conoscere ai consumatori e agli operatori, presentare al pubblico le tipologie di vino più caratteristiche nonché premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vitivinicole al continuo miglioramento.
2. Son ammessi alla Rassegna le seguenti tipologie di vini: **rossi secchi, bianchi secchi, bianchi da dessert.**
3. E' ammessa la partecipazione dei produttori del Sarcidano
che ricadano nel territorio dei Comuni di; **Serri, Escolca, Gergei, Mandas, Nurri, Orroli, Esterzili, Sadali, Seulo, Villanovatulo, Isili, Nuragus Nurallao.**
4. Le iscrizioni alla Rassegna scadono il 16 Maggio 2015. L'iscrizione è gratuita.
5. I moduli sono a disposizione c/o la Pro Loco di Serri, SUT LAORE di Isili.
6. Per partecipare alla Rassegna è necessario consegnare un campione di 2 litri per ciascun vino in concorso entro il 16/05/2015.
7. Gli esperti per la valutazione, curano l'anonimato del produttore mediante l'utilizzo di: **bottiglie perfettamente uguali e sigillate, busta chiusa contenente nome e cognome.**
8. Saranno ammessi alla Rassegna i produttori che compileranno la scheda di partecipazione. Ogni concorrente potrà partecipare con un massimo di tre varietà di vino nel rispetto dei punti da 1 a 9.
9. Gli esperti declinano ogni responsabilità per le alterazioni chimico-fisiche e organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, per rotture e altre anomalie.
10. Gli esperti valutano i campioni presentati. Il metodo di valutazione utilizzato è quello a mezzo "scheda punteggio" appositamente preparata. Verranno premiati i vini che riporteranno le valutazioni più alte. I giudizi emessi sono inappellabili.
11. Non sono previsti compensi o rimborsi di nessun genere ai concorrenti.