

## RASSEGNA DEI VINI AMATORIALI

### “4<sup>A</sup> RASSEGNA ENOLOGICA DEI VINI ROSSI OGLIASTRINI”

#### SCHEDA DESCRITTIVA DEL CAMPIONE DI VINO E DELLA VIGNA DI PROVENIENZA

Codice campione \_\_\_\_\_ data di consegna \_\_\_\_\_

Azienda \_\_\_\_\_ superficie \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ località \_\_\_\_\_ altimetria \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ tel/cell. \_\_\_\_\_

Vitigni coltivati nel vigneto e usati nella vinificazione

Vitigno principale \_\_\_\_\_ percentuale presente nel vino \_\_\_\_\_

Vitigno secondario \_\_\_\_\_ percentuale presente nel vino \_\_\_\_\_

Vitigno secondario \_\_\_\_\_ percentuale presente nel vino \_\_\_\_\_

Età vigneto \_\_\_\_\_ portainnesto (se noto) \_\_\_\_\_ sesto d'impianto \_\_\_\_\_

Forma d'allevamento \_\_\_\_\_ irriguo [SI] [NO]

Data vendemmia \_\_\_\_\_ Grado zuccherino \_\_\_\_\_

Tipo di vinificazione \_\_\_\_\_

Durata della Fermentazione \_\_\_\_\_ Grado alcolico \_\_\_\_\_

Conservazione del vino: tipo di recipiente e permanenza

Vetroresina tempo \_\_\_\_\_

Acciaio inox tempo \_\_\_\_\_

Vetro tempo \_\_\_\_\_

Legno tempo \_\_\_\_\_

Trattamenti eseguiti al mosto e al vino:

Nessuno

Metabisolfito di potassio, data \_\_\_\_\_

Altro (indicare) \_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_