

OGGETTO: Richiesta prelievo campione ai fini dell'esame chimico-fisico ed organolettico per i vini D.O.C. o D.O.C.G.

Il sottoscritto _____ titolare/legale rappresentante dell'azienda _____

_____ con sede nel Comune di _____ via _____

CAP. _____ Tel. _____ C.F. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | P.IVA _____

al fine di procedere alla commercializzazione della partita di vino dell'ANNATA _____ *millesimato (1)*

D.O.C.G. FRANCIACORTA *Saten (2)* *Rosé* *Riserva (3)*

D.O.C. LUGANA SPUMANTE

D.O.C. GARDA SPUMANTE

Tipologia di sapore da specificare: *Dosaggio Zero* *Extra Brut* *Brut*

Extra Dry *Sec* *Demi-sec*

CHIEDE

l'esame chimico-fisico ed organolettico e comunica, ai fini del prelievo, che il vino trovasi giacente presso il deposito dell'azienda stessa posto in :

_____ via _____ n. _____

DICHIARA

- che tale partita viene sottoposta per la prima volta all'esame
- che tale partita è risultata NON IDONEA all'esame chimico-fisico – comunicazione prot. n. _____ del _____
- che tale partita è stata giudicata RIVEDIBILE per hl _____ comunicazione prot. n. _____ del _____
e che tale partita è costituita da:

CAPACITA' BOTTIGLIE DA LITRI	LA PARTITA E' COMPOSTA DA ETTOLITRI	BOTTIGLIE CON TAPPO
0,750 n. _____	hl _____	SUGHERO
1,500 n. _____	hl _____	
_____ n. _____	hl _____	
Totale n. _____	Totale hl. _____	

- trattasi di vino derivato da uve provenienti dai propri vigneti, iscritti all'Albo dei Vigneti.
- trattasi di vino derivato da uve conferite dai produttori associati, provenienti dai vigneti iscritti all'Albo dei Vigneti, identificati con i relativi codici fiscali nell'elenco allegato.
- trattasi di vino proveniente da uve acquistate dall'azienda/e iscritta/e all'Albo dei Vigneti ed identificata/e con il codice fiscale nell'elenco allegato.
- trattasi di vino acquistato dall'azienda/e iscritta/e all'Albo dei Vigneti ed identificata/e con il codice fiscale nell'elenco allegato.

Data _____

_____ (firma)

(1) Per il Franciacorta Millesimato sono consentite solo le seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero – extra brut – brut – extra dry;

(2) Per il Franciacorta Saten è consentita solo la tipologia di sapore brut;

(3) Per il Franciacorta Riserva sono consentite solo le seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero – extra brut – brut.

