



# SCHEDA DI ADESIONE

## ISTRUZIONI PER COMPILAZIONE E INVIO

1. Il modulo completo, debitamente timbrato e firmato, deve necessariamente essere allegato in forma cartacea alla campionatura inviata. Senza il modulo cartaceo risulta impossibile la catalogazione dei vini ricevuti.
2. Una copia completa del modulo dovrà essere inviata via mail all'organizzazione, al seguente indirizzo: [proloco@buri.it](mailto:proloco@buri.it)
3. Sono ammesse massimo 8 tipologie di vino per azienda, con 6 campioni per ogni tipologia.

## DATI AZIENDALI

Nome

Indirizzo

n°

cap

Città

Provincia

Telefono

Mail

## ACQUISIZIONE DEL CONSENSO DELL'INTERESSATO

Il Sottoscritto

Titolare / Legale rappresentante dell'Azienda

Avendo visionato sul sito [www.buri.it](http://www.buri.it) le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation), presta il suo consenso al trattamento ed alla comunicazione dei dati personali e sensibili necessari per lo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Data

Firma / Timbro

# ELENCO VINI PRESENTATI

Nome Azienda \_\_\_\_\_

---

Nome vino \_\_\_\_\_



Denominazione \_\_\_\_\_

Annata \_\_\_\_\_

Categoria:

Bianco fermo

Rosso fermo

Mosso

Dolce / Passito

Orange / Bianco macerato

↳ Per lo spumante:

Dosaggio Zero

Brut

Extra Brut

Dry

Extra Dry

Altro \_\_\_\_\_

Uve autoctone / resistenti che lo compongono:

\_\_\_\_\_

Nome vino \_\_\_\_\_



Denominazione \_\_\_\_\_

Annata \_\_\_\_\_

Categoria:

Bianco fermo

Rosso fermo

Mosso

Dolce / Passito

Orange / Bianco macerato

↳ Per lo spumante:

Dosaggio Zero

Brut

Extra Brut

Dry

Extra Dry

Altro \_\_\_\_\_

Uve autoctone / resistenti che lo compongono:

\_\_\_\_\_

## ELENCO VINI PRESENTATI

Nome Azienda \_\_\_\_\_

---

Nome vino \_\_\_\_\_

n°3

Denominazione \_\_\_\_\_

Annata \_\_\_\_\_

Categoria:

Bianco fermo

Rosso fermo

Mosso

Dolce / Passito

Orange / Bianco macerato

↳ Per lo spumante:

Dosaggio Zero

Brut

Extra Brut

Dry

Extra Dry

Altro \_\_\_\_\_

Uve autoctone / resistenti che lo compongono:

\_\_\_\_\_

---

Nome vino \_\_\_\_\_

n°4

Denominazione \_\_\_\_\_

Annata \_\_\_\_\_

Categoria:

Bianco fermo

Rosso fermo

Mosso

Dolce / Passito

Orange / Bianco macerato

↳ Per lo spumante:

Dosaggio Zero

Brut

Extra Brut

Dry

Extra Dry

Altro \_\_\_\_\_

Uve autoctone / resistenti che lo compongono:

\_\_\_\_\_

# ELENCO VINI PRESENTATI

Nome Azienda \_\_\_\_\_

---

Nome vino \_\_\_\_\_



Denominazione \_\_\_\_\_

Annata \_\_\_\_\_

Categoria:

Bianco fermo

Rosso fermo

Mosso

Dolce / Passito

Orange / Bianco macerato

↳ Per lo spumante:

Dosaggio Zero

Brut

Extra Brut

Dry

Extra Dry

Altro \_\_\_\_\_

Uve autoctone / resistenti che lo compongono:

\_\_\_\_\_

---

Nome vino \_\_\_\_\_



Denominazione \_\_\_\_\_

Annata \_\_\_\_\_

Categoria:

Bianco fermo

Rosso fermo

Mosso

Dolce / Passito

Orange / Bianco macerato

↳ Per lo spumante:

Dosaggio Zero

Brut

Extra Brut

Dry

Extra Dry

Altro \_\_\_\_\_

Uve autoctone / resistenti che lo compongono:

\_\_\_\_\_

## ELENCO VINI PRESENTATI

Nome Azienda \_\_\_\_\_

---

Nome vino \_\_\_\_\_



Denominazione \_\_\_\_\_

Annata \_\_\_\_\_

Categoria:

Bianco fermo

Rosso fermo

Mosso

Dolce / Passito

Orange / Bianco macerato

↳ Per lo spumante:

Dosaggio Zero

Brut

Extra Brut

Dry

Extra Dry

Altro \_\_\_\_\_

Uve autoctone / resistenti che lo compongono:

\_\_\_\_\_

---

Nome vino \_\_\_\_\_



Denominazione \_\_\_\_\_

Annata \_\_\_\_\_

Categoria:

Bianco fermo

Rosso fermo

Mosso

Dolce / Passito

Orange / Bianco macerato

↳ Per lo spumante:

Dosaggio Zero

Brut

Extra Brut

Dry

Extra Dry

Altro \_\_\_\_\_

Uve autoctone / resistenti che lo compongono:

\_\_\_\_\_