

# “FINE WINE CAMPANIA”

6/7 MARZO 2014

Ristorante “Del Posto” – New York

ALL. B

Dettagli azienda			
Azienda			
Indirizzo	via	n°	cap
	citta'		pr
Indirizzo Web:			
Nome contatto			
	tel.	cell.	fax
	skype:		
Produzione annuale totale:			

## Etichette per degustazione/presentazione

*elencare i vini in gruppi: bianchi, rossi, rose', spumanti, dolci e per annata*

Etichetta No. 1		
Nome del vino (sull'etichetta)		
annata:	denominazione:	
regione:		
uva principale		percentuale: %
2° uva		percentuale: %
3° uva		percentuale: %
4° uva		percentuale: %
rovere - fermentazione e/o maturazione:	tipo di rovere:	
tempo di rovere:	in rovere:	zuccheri residui:
produzione biologica o biodinamica?:	alcol (% per vol.): %	

**Etichetta No. 2**

Nome del vino (sull'etichetta)			
annata:	denominazione:		
regione:			
uva principale		percentuale:	%
2° uva		percentuale:	%
3° uva		percentuale:	%
4° uva		percentuale:	%
rovere - fermentazione e/o maturazione:		tipo di rovere:	
tempo di rovere:	in rovere:	zuccheri residui:	
produzione biologica o biodinamica?:		alcool (% per vol.):	%

**Etichetta No. 3**

Nome del vino (sull'etichetta)			
annata:	denominazione:		
regione:		prezzo ex cantina: €	
uva principale		percentuale:	%
2° uva		percentuale:	%
3° uva		percentuale:	%
4° uva		percentuale:	%
rovere - fermentazione e/o maturazione:		tipo di rovere:	
tempo di rovere:	in rovere:	zuccheri residui:	
produzione biologica o biodinamica?:		alcool (% per vol.):	%

**Etichetta No. 4**

Nome del vino (sull'etichetta)			
annata:		denominazione:	
regione:		prezzo in €uro a bottiglia: €	
uva principale		percentuale:	%
2° uva		percentuale:	%
3° uva		percentuale:	%
4° uva		percentuale:	%
rovere - fermentazione e/o maturazione:		tipo di rovere:	
tempo di rovere:	in rovere:	zuccheri residui:	
produzione biologica o biodinamica?:		alcool (% per vol.):	%

**Etichetta No. 5**

Nome del vino (sull'etichetta)			
annata:		denominazione:	
regione:		prezzo ex cantina: €	
uva principale		percentuale:	%
2° uva		percentuale:	%
3° uva		percentuale:	%
4° uva		percentuale:	%
rovere - fermentazione e/o maturazione:		tipo di rovere:	
tempo di rovere:	in rovere:	zuccheri residui:	
produzione biologica o biodinamica?:		alcool (% per vol.):	%