

MODALITÀ DI INSERIMENTO NELL'ANNUARIO 2012

Gentile Produttore,

son da sempre convinto che il valore dell'Annuario è direttamente proporzionale al numero delle aziende produttrici in esso presenti.

E non c'è nessuna cosa che mi dà più piacere che assaggiare nuovi vini di nuovi o storici organismi produttivi.

Ti invito pertanto con gioia a mettermi in condizione di valutare ed illustrare i tuoi vini a tutti gli appassionati che impiegano questo libro come strumento di nutrizione e indirizzo della propria passione.

E poi, come amo pensare: "l'ultimo produttore arrivato è il primo se tale è il suo bicchiere!"



MODALITÀ PER L'INSERIMENTO NELL'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012

L'inserimento nell'Annuario è garantito a tutte le Aziende che invieranno i vini in degustazione.

All'Azienda diamo l'opportunità di scegliere il tipo di visibilità che vorrà riservare alla promozione dei propri prodotti sull'Annuario, attraverso due opzioni:

OPZIONE 1:

PAGINA PERSONALIZZATA con riproduzione a colori del marchio e dell'etichetta del Miglior Vino.

- pagina aziendale dedicata contenente (vedi facsimile opzione 1):

- Logo-marchio, Storia
- Indirizzi, Recapiti, Info su visita e vendita
- Valutazione e pubblicazione di tutti i vini campionati
- Evidenziazione del miglior vino
- Etichetta miglior vino
- Sensazioni di Luca Maroni sul miglior vino
- Informazioni sul miglior vino
- Impressioni del produttore sul miglior vino
- Indici qualitativi medi
- Commento conclusivo di Luca Maroni sul complesso della produzione

- [introduzione dell'azienda con schede di valutazione e commenti completi sulla produzione nell'Applicazione iPhone 2012](#)

- 1 copia dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012
- 1 abbonamento annuale a The Taster of Wine
- Inserimento dell'azienda e degli assaggi sul portale www.lucamaroni.com
- Diritto all'offerta di partecipazione a tutti gli eventi nazionali ed internazionali organizzati da Lm

Il costo per la prima opzione - PAGINA PERSONALIZZATA è di Euro 190,00 + IVA.

OPZIONE 2: INSERIMENTO NELL'ELENCO REGIONALE (senza pagina personalizzata)

In questo caso l'azienda verrà inserita in un elenco regionale.

Verranno pubblicati il recapito e gli indirizzi, il nome e il punteggio di ogni vino degustato (vedi facsimile opzione 2).

L'opzione 2 prevede anche:

- Inserimento dell'azienda e degli assaggi sul portale www.lucamaroni.com
- Diritto all'offerta di partecipazione a tutti gli eventi nazionali ed internazionali organizzati da Lm

- [introduzione dell'azienda con sole valutazioni nell'Applicazione iPhone 2012](#)

La seconda opzione è gratuita.

ABRUZZO | Luca Maroni



Crecchio, un piccolo paese tra le montagne ed il mare, all'ombra del maestoso Castello Ducale, è parte della terra d'Abruzzo. In questo contesto, due giovani fratelli, Antonio e Luigi, hanno voluto garantire continuità all'attività di famiglia iniziata nei primi anni del novecento, con la stessa passione e dedizione del nonno Antonio, ma con lo sguardo proiettato al futuro.

Tenuta Ulisse

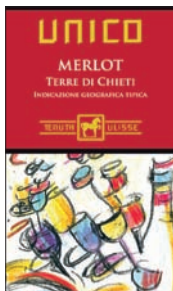
Tenuta Ulisse di Ulisse Antonio

Via San Polo, 40 - 66014 Crecchio (CH) - tel. 0871306252, 3480040702 fax 0871941003 - info@tenutaulisse.it - www.tenutaulisse.it - Responsabili della produzione: Antonio Ulisse (Titolare), Vittorio Festa (Enologo), Luigi Ulisse (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2006 - Vini prodotti: 9 - €: 200.000 - Ettari: 30 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒: sì - ☑: sì - ☐: no

IL MIGLIOR VINO

Merlot Unico Rosato 2009 **97**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33



Sensazioni: la sua clorofillosità assolutamente prima. La sua fragolosità, di linfaceità cristallina. La sua integrità ossidativa, sigillata, illibata come in natura vera. Un capolavoro olfattivo, scintillante in frutto di bosco e fiore più d'un diadema. Mai prima le nari avevano toccato e spirato una glicerinoso crema di uva e di mora sì netta, sì rosa, sì chiara. Completamente priva di ogni nube, libera di librarsi suadente e pulsante in aroma e profumo come ancor al suo polpaceo stato nativo.

Trasformazione enologica di caratura tecnica sopraffina, equilibrio di sapor che non v'è mai acido strappo, né amara occlusione alcuna. Solo armonia, solo vegetalità morbida e fruttosità squisita in fragranza. Una successione di note e richiami che al contatto sembra di respirar la purezza del cielo e del polline d'una flora silvestre pre-alpina. Il miglior Rosato d'Italia ad oggi mai prodotto e testato. Chapeau.

Informazioni: ☒ - ☑: 22-03-10 - ☑: B - €: 18.000 - ☑: Merlot

Impressioni del produttore. L'Unico Merlot Rosato 2009 è orgoglio e gratificazione per la Tenuta Ulisse. Eleganza, fragranza, forte e gentile, colore cristallino e profumo inebriante rappresentano un'azienda giovane, dalle radici antiche che esprime devozione alla vite, figlia di quella terra e madre di quella magica linfa che è il vino, gocce di benessere tra la terra e il cielo.

GLI ALTRI VINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AMARANTA 2008 **IP: 90**

C: 31 - E: 31 - I: 28 - ☑ - €: 3.000 - ☑: Montepulciano

d'Abruzzo

TREBBIANO D'ABRUZZO UNICO 2009 **IP: 90**

C: 28 - E: 31 - I: 31 - ☑ - €: 20.000 - ☑: Trebbiano

COCOCCIOLA UNICO 2009 **IP: 88**

C: 28 - E: 30 - I: 30 - ☑ - €: 18.000 - ☑: Cococciola

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO UNICO 2009 **IP: 88**

C: 28 - E: 30 - I: 30 - ☑ - €: 30.000 - ☑: Montepulciano d'Abruzzo

CHARDONNAY UNICO 2009 **IP: 87**

C: 28 - E: 30 - I: 29 - ☑ - €: 15.000 - ☑: Chardonnay

CERASUOLO UNICO 2009 **IP: 87**

C: 29 - E: 29 - I: 29 - ☑ - €: 18.000 - ☑: Montepulciano d'Abruzzo

PECORINO UNICO 2009 **IP: 87**

C: 28 - E: 30 - I: 29 - ☑ - €: 50.000 - ☑: Pecorino

Commento Conclusivo

Uno fra gli aromi di frutto più integri e puri, più linfatici e primi è in ogni vino della Tenuta Ulisse. Hanno tutti ancora linfa pura nel profumo sia lo Chardonnay che la Cococciola, tanto il Trebbiano d'Abruzzo quanto il Pecorino Unico 2009. E tutti di superiore ricchezza estrattiva e di avvolgente morbidezza di sapore. Didattico godere la diversità dei differenti varietali, vista la pulizia enologica, l'integrità ossidativa residua qualificante comune denominatore. Un gran bel frutto vieppiù cresce nei rossi: il Montepulciano d'Abruzzo Unico 2009 ci appaga con la suadanza nativa della sua matura visciola. Il Montepulciano d'Abruzzo Amaranta 2008 ci carezza e ci avvolge con la dolcezza della calibratissima speziatura sua. Quindi il Merlot Unico Rosato 2009, ad oggi il miglior rosato d'Italia di sempre. Qui più che l'incontro con un vino è il materializzarsi d'un frutto in aroma, in fluida e spiritual essenza. Un frutto che pochi in clorofillosità e suadanza osano pur solo avvicinare. La fragola, nella sua perduta dolcezza, nella sua universal e inamovibil piacevolezza effusiva.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,25 (-0,65%); QQT: 7,43

Indici complessivi: C: 28,87 - E: 30,5 - I: 29,87

ABRUZZO | Luca Maroni

ADONE DEL NEGRO

Adone del Negro - Via Morge, 1 - Furci (CH) - tel. 0861752022 fax 0861752022

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO Dna 2008

IP: 84

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CRAZY HORSE 2007

IP: 84

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Dna 2008 IP: 83

○ TREBBIANO D'ABRUZZO Dna 2008 IP: 82

○ CRAZY HEART 2008 IP: 80

ANFRA

Anfra Società Agricola - Via Colle Morino, 8 - 64025 Pineto (TE) - tel. 3471154504 fax 0859156271

● NERO DEI DUE MORI 2007 IP: 88

● NERO BORGO SANTA MARIA 2009 IP: 87

● CERASUOLO BORGO SANTA MARIA 2009 IP: 86

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2008 IP: 85

○ TREBBIANO D'ABRUZZO 2009 IP: 85

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO 2009 IP: 84

○ BIANCO BORGO SANTA MARIA 2009 IP: 83

○ PECORINO 2009 IP: 83

○ PASSERINA 2009 IP: 82

CAMILLO MONTORI

Az. Agr. Camillo Montori - Via Piane Tronto, 80 - 64010 Controguerra (TE) - tel. 0861809900 fax 0861809912

● CERASUOLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2009 IP: 87

● ROSSO TREND RISERVA 2006 IP: 87

○ PECORINO 2009 IP: 84

○ PASSERINA CONTROGUERRA TREND 2009 IP: 84

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FONTE CUPA 2006

IP: 83

○ TREBBIANO D'ABRUZZO FONTE CUPA 2009 IP: 81

CATALDI MADONNA

Az. Agr. Luigi Cataldi Madonna - Loc. Piano - 67025 Ofena (AQ) - tel. 0862954252 fax 0862954839

○ PECORINO 2008 IP: 88

● CERASUOLO D'ABRUZZO 2009 IP: 87

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MALANDRINO 2008

IP: 87

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2008 IP: 86

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TONI 2007 IP: 86

● CERASUOLO PIÉ DELLE VIGNE 2008 IP: 82

○ TREBBIANO D'ABRUZZO 2009 IP: 79

CIAVOLICH

Azienda Agricola Ciavolich Giuseppe di Chiara Ciavolich - C.da Cerreto, 37 - 66010 Miglianico (CH) - tel. 0871958797 fax 0871958028

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ANCILLA 2009 IP: 86

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DIVUS 2008 IP: 86

● CABERNET SAUVIGNON ANCILLA 2008 IP: 85

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ANTUM 2003 IP: 84

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO DIVUS 2009 IP: 84

○ PECORINO ARIES 2009 IP: 83

○ CHARDONNAY ANCILLA 2009 IP: 82

○ TREBBIANO D'ABRUZZO ANCILLA 2009 IP: 81

○ TREBBIANO D'ABRUZZO DIVUS 2009 IP: 79

CIRELLI

Cirelli Francesco Az. Agr. - Via Colle San Giovanni - 64032 Atri (TE) - tel. 0858700106 fax 0858700106

● CERASUOLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2009 IP: 86

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2008 IP: 84

○ PECORINO 2009 IP: 83

○ TREBBIANO D'ABRUZZO 2009 IP: 82

○ BRUT SPUMANTE IP: 81

CORDONI DI ANCARANO

Az. Agr. Cordoni Giuseppe - Via Madonna della Carità, 76 - 64010 Ancarano (TE) - tel. 086186186 fax 086186186

○ PECORINO 2009 IP: 85

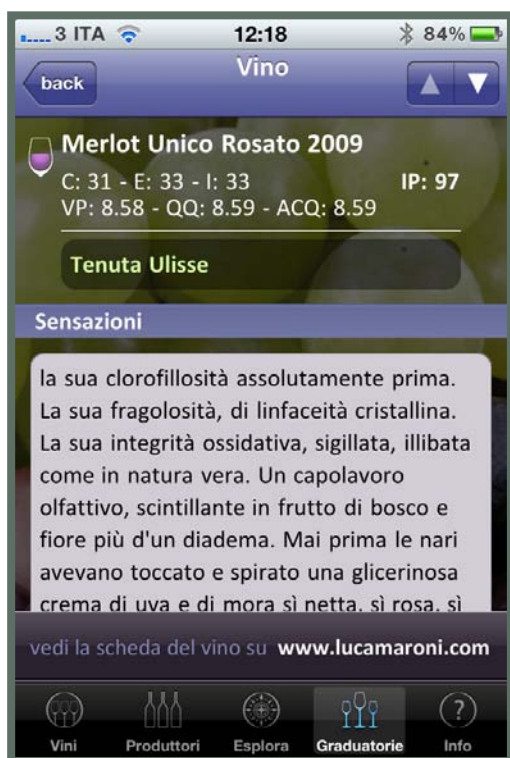
● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE TONDO 2009

IP: 84

○ TREBBIANO COLLE TONDO 2009 IP: 82

Applicazione iPhone

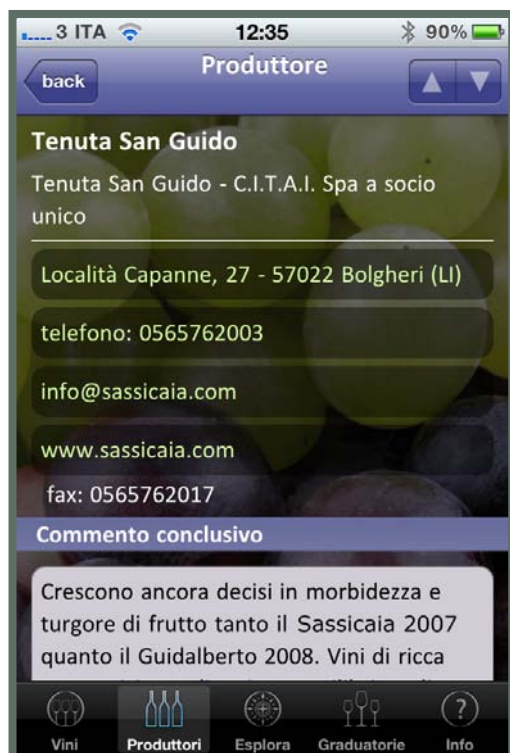
Opzione 1 - pagina vino con sensazioni



Opzione 2 - pagina vino senza sensazioni



Opzione 1 - pagina produttore con commento conclusivo



Opzione 2 - pagina produttore senza commento conclusivo



RICHIESTA INSERIMENTO ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012

(da anticipare al numero di fax 06 33219843)

Azienda/Ragione sociale

Lemma

Codice Fiscale

P.IVA

Via

Cap

Città

Prov

Regione

ADERISCO ALL'OPZIONE 1 - PAGINA PERSONALIZZATA - che comprende i prodotti, servizi e privilegi precedentemente elencati. **COMPILARE INTERAMENTE IL MODULO SOTTOSTANTE** **Costo Euro 190,00 + IVA***

GRADIREI RICEVERE LA PAGINA DELLA MIA AZIENDA IN FORMATO PDF. **Costo Euro 25,00 + IVA***

ADERISCO ALL'OPZIONE 2 (senza pagina personalizzata) BARRARE LA CASELLA MA **NON** COMPILARE IL MODULO SOTTOSTANTE

MODULO DI RICHIESTA OPZIONE 1 - PACCHETTO AZIENDA 2012

Modalità di pagamento (le richieste non accompagnate da pagamento non saranno prese in considerazione):

OPZIONE 1: Bonifico bancario di **euro 213,00** (IVA inclusa*)

OPZIONE 1+PDF: Bonifico bancario di **euro 243,00** (IVA inclusa*)

a favore di 'LM S.R.L.' su Monte dei Paschi di Siena - Fil. 19 di Roma - IBAN: IT 94 S 01030 03217 000000931934.

Causale da indicare: "PACCHETTO AZIENDA 2012". Allegare la distinta di bonifico.

OPZIONE 1: Autorizzo l'addebito di **euro 213,00** (IVA inclusa*)

OPZIONE 1+PDF: Autorizzo l'addebito di **euro 243,00** (IVA inclusa*)

sulla seguente Carta di Credito:

Visa / CartaSi / Mastercard /Eurocard

AmericanExpress

N. ____ / ____ / ____ / ____ Scad. ____ / ____ CVV: ____ Nome titolare carta: _____

Firma del titolare della carta

Garanzia di riservatezza: Prendo atto dell'informativa art. 10 L. 675/96 e acconsento che i miei dati vengano utilizzati dalla Lm srl per inviarmi informazioni e offerte commerciali. I miei dati possono essere comunicati ad altre aziende di comprovata serietà con il solo scopo di trasmettermi altre proposte commerciali. Barri questa casella nel caso in cui Lei intenda rinunciare a questa possibilità:

Firma

* L'IVA VIENE APPLICATA SOLTANTO SULLA PARTE NON EDITORIALE DEL COSTO DEL SERVIZIO.

MODALITA' INVIO CAMPIONI PER LA DEGUSTAZIONE

Inviare **due bottiglie** per ogni tipo di vino prodotto indicando su ogni collo la dicitura "Edizioni 2012". La spedizione è a carico del produttore; si prega di specificare sulla bolla d'accompagnamento/fattura la causale OMAGGIO, senza alcun costo a carico di Lm s.r.l.

I campioni dovranno essere spediti a mezzo corriere tassativamente **entro e non oltre il 20 GIUGNO 2011** all'indirizzo:

Lm Srl
Via Flaminia, 1007
00189 Grottarossa Zona Industriale Roma (RM)
Partita Iva/Codice Fiscale Lm: 05016381005
indicando su ogni collo la dicitura "**Edizioni 2012**".

Orario per le consegne: 9.00-13.00/13.30-16.30 dal lunedì al venerdì.

LE ANNATE GIÀ DEGUSTATE NON SARANNO DEGUSTATE NUOVAMENTE, ANCHE CON LOTTO DI PRODUZIONE DIVERSO.

La preghiamo di verificare l'avvenuta consegna e l'integrità dei campioni interpellando direttamente il corriere incaricato della spedizione e di rivolgersi al nostro magazzino solo per notificare problemi.

(Sig. Dimitri Wolodimeroff - mail: redazione@lucamaroni.com tel: 06/33219811 int. 201 dalle 14.00 alle 16.00)

GUIDA ALLA COMPILAZIONE DEL QUESTIONARIO

E' necessario fornire tutte le informazioni richieste, compilando il Questionario Notizie sull'azienda e i moduli necessari per le informazioni riguardanti tutti i vini prodotti/campionati e inviati in degustazione.

Il presente questionario potrà essere inviato entro il 20 Giugno attraverso UNA SOLA delle seguenti modalità:

- > inviato via mail a redazione@lucamaroni.com (modalità consigliata);
- > oppure insieme ai campioni di vino;
- > oppure spedito a mezzo posta (allo stesso indirizzo);
- > oppure inviato via fax allo 06 33219843.

INFORMAZIONI SULLE VOCI RICHIESTE:

Lemma azienda (il nome con cui l'azienda è conosciuta): se già presenti nelle precedenti edizioni della Guida, La preghiamo di non modificarlo o, qualora fosse cambiato, di indicare anche il lemma usato in precedenza.

Responsabili Produzione: max. 3 nominativi

Vini: indicare **SOLO I VINI INVIATI IN DEGUSTAZIONE**. Assicurarsi che il nome sulla scheda corrisponda all'etichetta.

Prezzi: indispensabili per il calcolo degli indici VP (Valor/Prezzo) e ACQ (Acquistabilità). Il prezzo richiesto è **FRANCO CANTINA**, cioè quello praticato ad enoteche e ristoranti, **COMPENSIVO** di IVA.

Numero di bottiglie prodotte: bottiglie prodotte per l'annata inviata in degustazione.

In mancanza di informazioni, confermeremo quelle delle edizioni precedenti.

NOTIZIE SULL'AZIENDA

ZONE DI PRODUZIONE

Da compilare inserendo la ZONA GEOGRAFICA in cui sono prodotti i vini dell'azienda (es. Langhe, Chianti, Castelli Romani, Salento). In caso di più zone di produzione, elencarle tutte.

DISTRIBUZIONE ALL'ESTERO

Indicare (barrando SI o NO) se i vini sono distribuiti negli USA e, in caso affermativo, specificare il nome del distributore. Se i vini sono distribuiti in altri paesi del mondo, elencare le varie nazioni.

NOTIZIE STORICHE SULL'AZIENDA

La invitiamo a verificare sul sito www.lucamaroni.com le attuali notizie storiche, qualora desiderasse aggiornarle, modificarle o se si tratta di una nuova azienda, la preghiamo di inviare il materiale a redazione@lucamaroni.com (modalità consigliata) specificando il lemma dell'azienda in oggetto o in alternativa agli indirizzi sopraindicati.

SEZIONE NOTIZIE SUI VINI (DOC/DOCG/IGT)

Indicare la classificazione di riferimento (esempio: Brunello di Montalcino DOCG, Terre di Chieti IGT).

PER INFORMAZIONI

Questionario e altre informazioni: redazione@lucamaroni.com - tel: 06/33219811 int. 201 / 307

Caratteristiche dei MATERIALI GRAFICI

IMPORTANTE

Vi preghiamo volerci far pervenire (via e-mail o su supporto magnetico, tramite posta all'indirizzo della Lm srl) le etichette di **TUTTI** i prodotti che invierete, in formato digitale e con le seguenti caratteristiche:

ETICHETTE:

- dimensione reale
- alta risoluzione (minimo 300 dpi)
- a colori
- salvati in formato vettoriale (con i font trasformati in tracciati ed eventuali immagini allegate), oppure EPS o JPEG.

MARCHI:

- dimensione minima di 10 cm di larghezza (o altezza, a seconda dello sviluppo del marchio)
- alta risoluzione (minimo 300 dpi)
- a colori
- salvati in formato vettoriale (con i font trasformati in tracciati ed eventuali immagini allegate), oppure EPS o JPEG.

Nell'oggetto dell'e-mail indicare il nome dell'Azienda relativo al materiale inviato.

Qualora il materiale venisse spedito via e-mail, il peso di ogni invio non dovrà superare 3 Mb.

E-mail al quale inviare il materiale:

etichette@lucamaroni.com

QUESTIONARIO NOTIZIE SULL'AZIENDA DI PRODUZIONE

La Lm declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze riportate nei dati forniti.

LEMMA AZIENDA (nome abbreviato con cui l'Azienda è conosciuta)

Esatta ragione sociale

Codice Fiscale

P. IVA

Indirizzo

CAP

Città

Prov.

Telefono/i

Fax

E-mail

Indirizzo web

Regione

Zona di produzione (es. Langhe / Chianti / Collio / Valpolicella / Irpinia)

Anno di avviamento aziendale:

Responsabili di produzione (nelle edizioni sarà reso pubblico esclusivamente il nominativo indicato):

Titolare:

mail:

Enologo:

mail:

Resp. Commerciale:

mail:

Vostra/e persona/e di riferimento da contattare per informazioni sulle Edizioni 2012 Lm:

mail:

tel.

cell.

Vostra/e persona/e di riferimento da contattare per i nostri eventi:

mail:

tel.

cell.

Ettari totali vitati di proprietà:

Vendita diretta:

SI

NO

Visite all'azienda:

SI

NO

Attività di agriturismo/alberghiera:

SI

NO

Vendita per corrispondenza modalità:

tel.

mail

fax

sito internet

NO

Numero vini prodotti:

Bottiglie prodotte/anno:

Percentuale uve o vini acquistati:

NOTIZIE STORICHE SULL'AZIENDA

- inviate rispetto al sito www.lucamaroni.com
- inviate a redazione@lucamaroni.com
- allego notizie storiche dattiloscritte max 500 caratteri comprensivi degli spazi

DISTRIBUZIONE ALL'ESTERO

USA: SI NO Nome distributore:

Altri Paesi (Indicare):

INTERESSE ALLO SVILUPPO COMMERCIALE IN MERCATI ESTERI

SI NO QUALI:

PERCENTUALE DI VENDITA:

Italia: Estero:

Indicare Paese di maggiore commercializzazione:

PARTECIPAZIONE A FIERE:

Nazionali QUALI:

Internazionali QUALI:

INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE 196/2003 SULLA TUTELA DELLA PRIVACY

I dati identificativi della Vs. società e delle persone fisiche che la rappresentano sono di natura anagrafica e la Lm li raccoglie, registra e conserva mediante l'ausilio di mezzi elettronici. Il conferimento di detti dati è necessario al fine del rapporto stesso. La Lm promuoverà le seguenti ulteriori iniziative:

- invio catalogo delle nuove pubblicazioni Lm ed informazioni commerciali
- offerta strenne per vendita libri Lm
- pubblicazione sul portale Internet SensOnline (www.lucamaroni.com) e su tutte le edizioni a cura della Lm.
- utilizzo dei dati per invitarVi ad iniziative di vostro interesse promosse da Lm o da suoi partner.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il/la sottoscritto/a, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n. 196/2003, presta il suo consenso per la diffusione dei dati personali per le finalità e nell'ambito indicato nell'informativa che precede

Nome Azienda

Firma

QUESTIONARIO NOTIZIE VINI (compilare per ogni vino inviato; fotocopiare se necessario)

Lemma Azienda

NOME VINO

Annata	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> bianco	<input type="checkbox"/> 0,75 lt
		<input type="checkbox"/> rosso	<input type="checkbox"/> 0,50 lt
		<input type="checkbox"/> rosato	<input type="checkbox"/> 0,375 lt
Lotto	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> dolce	<input type="checkbox"/> 1,5 lt
		<input type="checkbox"/> spumante	

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa)

Produzione annuale bottiglie:

Uve (in caso di uvaggio indicare le percentuali)

Uvaggio (%)

DOC DOCG IGT Codice a barre (indicare il numero):

NOME VINO

Annata	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> bianco	<input type="checkbox"/> 0,75 lt
		<input type="checkbox"/> rosso	<input type="checkbox"/> 0,50 lt
		<input type="checkbox"/> rosato	<input type="checkbox"/> 0,375 lt
Lotto	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> dolce	<input type="checkbox"/> 1,5 lt
		<input type="checkbox"/> spumante	

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa)

Produzione annuale bottiglie:

Uve (in caso di uvaggio indicare le percentuali)

Uvaggio (%)

DOC DOCG IGT Codice a barre (indicare il numero):

NOME VINO

Annata	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> bianco	<input type="checkbox"/> 0,75 lt
		<input type="checkbox"/> rosso	<input type="checkbox"/> 0,50 lt
		<input type="checkbox"/> rosato	<input type="checkbox"/> 0,375 lt
Lotto	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> dolce	<input type="checkbox"/> 1,5 lt
		<input type="checkbox"/> spumante	

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa)

Produzione annuale bottiglie:

Uve (in caso di uvaggio indicare le percentuali)

Uvaggio (%)

DOC DOCG IGT Codice a barre (indicare il numero):