

# C

24<sup>ème</sup> ÉDITION DU

# CONCOURS

INTERNATIONAL DES VINS BIOLOGIQUES  
ET EN CONVERSION - PARIS

# AMPHORE

LUNEDÌ 21 settembre 2020

## SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

*Si prega di riempire un foglio per ogni vino presentato*

Nome Azienda		
Nome del vino (come appare sull'etichetta)		
Nome del produttore		
Denominazione		Anno di produzione
Prezzo del vino al pubblico		
Vitigno		Tipo di terreno
Potenziale di conservazione		
Tipo di coltivazione	<input type="checkbox"/> In conversione	<input type="checkbox"/> Bio
Tipo di lavorazione	<input type="checkbox"/> Biodinamica	<input type="checkbox"/> Naturale (- 20mg/lit di solforosa per i rossi et -30mg/lit per i bianchi)
Produzione in HL del lotto presentato :		
N° di cuve o del lotto :		
<input type="checkbox"/> DOP/DOC/DOCG	<input type="checkbox"/> Vino tranquillo	<input type="checkbox"/> Rosso
<input type="checkbox"/> Vino da tavola/IGP	<input type="checkbox"/> Vino mosso	<input type="checkbox"/> Rosato
<input type="checkbox"/> « Orange »	<input type="checkbox"/> Vino liquoroso	<input type="checkbox"/> Bianco
<input type="checkbox"/> Vino senza IG	<input type="checkbox"/> Vino dolce naturale	<input type="checkbox"/> Bianco dolce

## SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

*Si prega di riempire un foglio per ogni vino presentato*

Nome Azienda		
Nome del vino (come appare sull'etichetta)		
Nome del produttore		
Denominazione		Anno di produzione
Prezzo del vino al pubblico		
Vitigno		Tipo di terreno
Potenziale di conservazione		
Tipo di coltivazione	<input type="checkbox"/> In conversione	<input type="checkbox"/> Bio
Tipo di lavorazione	<input type="checkbox"/> Biodinamica	<input type="checkbox"/> Naturale (- 20mg/lit di solforosa per i rossi et -30mg/lit per i bianchi)
Produzione in HL del lotto presentato :		
N° di cuve o del lotto :		
<input type="checkbox"/> DOP/DOC/DOCG	<input type="checkbox"/> Vino tranquillo	<input type="checkbox"/> Rosso
<input type="checkbox"/> Vino da tavola/IGP	<input type="checkbox"/> Vino mosso	<input type="checkbox"/> Rosato
<input type="checkbox"/> « Orange »	<input type="checkbox"/> Vino liquoroso	<input type="checkbox"/> Bianco
<input type="checkbox"/> Vino senza IG	<input type="checkbox"/> Vino dolce naturale	<input type="checkbox"/> Bianco dolce

**AMPHORE**

Pierre Guigui  
M. +336 45 05 88 84

65 rue Victor Hugo  
93500 PANTIN

concours.amphore@gmail.com  
www.concoursamphore.com

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

# C

24<sup>ème</sup> ÉDITION DU

# CONCOURS

INTERNATIONAL DES VINS BIOLOGIQUES  
ET EN CONVERSION - PARIS

# AMPHORE

LUNEDÌ 21 settembre 2020

I produttori medagliati beneficeranno di una riduzione per partecipare al salone Vinibio di Parigi. I vini vincitori nella categoria "oro" riceveranno 500 autocollanti gratuitamente.

## CONDIZIONI DI PARTICIPAZIONE

- DATA** I documenti e i campioni di vino possono pervenire dal 15 febbraio e non oltre il 18 luglio 2020
- DOCUMENTI**
- > Certificato conforme di produzione biologica o in conversione per ogni annata presentata
  - > Una scheda di presentazione per ogni vino presentato
  - > Bollettino d'iscrizione
  - > Una etichetta per ogni vino presentato
  - > Il(i) certificato(i) di analisi chimica rilasciato(i) da meno d'un anno che identifichi il(i) vino(i): il titolo alcolometrico effettivo, gli zuccheri (glucosio+fruttosio), l'acidità totale espressa in meg/l, l'acidità volatile espressa in meg/l, l'anidrite solforosa totale in mg/l, la sovrappressione dovuta a l'anidrite carbonica per i vini mossi (espressa in bar)
  - > **Pagamento dei diritti d'iscrizione**

I campioni di vino da inviare sono 3 per tipo  
Le informazioni che appaiono sulle etichette devono imperativamente essere identiche a quelle riportate sulle schede di partecipazione corrispondente.

## BOLLETTINO D'ISCRIZIONE

**INFORMAZIONI CONCORRENTE.**

Nome Azienda .....

Cognome e Nome.....

Indirizzo .....

Codice Postale ..... Città ..... Stato.....

Telefono ..... E-mail ..... Sito Internet.....

*Queste informazioni saranno utilizzate per i documenti promozionali*

**CERTIFICAZIONE** Organismo Certificatore ..... (Precisare se in conversione)

**PARTECIPAZIONE**

- > Il partecipante si impegna a rispettare il regolamento del concorso il quale può essere scaricato dal nostro sito internet
- > 65 euro per ogni vino presentato per bonifico (IBAN : FR76 3000-4016-0800-0100-0693-118 BIC: BNPAFRPPBTT)

N°..... campioni x 65 euro (l'IVA non potrà essere recuperata) = .....

Data e firma

**DOVE INVIARE I CAMPIONI**

I documenti devono essere inviati a :  
Pierre Guigui – AMPHORE  
65, rue Victor Hugo - 93500 Pantin  
France

La campionatura deve essere inviata a:  
lcave  
CIVB  
5 chemin des Montquartiers  
926130 Issy-les-Moulineaux

Tel. : ++331 46 44 75 36

> **Attenzione ! Non mettere i documenti insieme alla campionatura**

### AMPHORE

Pierre Guigui  
M. +336 45 05 88 84

65, rue Victor Hugo  
93500 PANTIN

concours.amphore@gmail.com  
www.concoursamphore.com

BOLLETTINO D'ISCRIZIONE