

Da compilare in tutte le sue parti e da ri-speditare per e-mail (copia scannerizzata) agli indirizzi: dariocartabellotta@alice.it, enologo.rizzo@gmail.com entro e non oltre venerdì 3 febbraio 2012

ANAGRAFICA AZIENDA

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

Città _____ Provincia _____ CAP _____

Telefono _____ Fax _____

e-mail _____

sito web _____

Padiglione _____ Stand nr. _____

ATTIVITA'

Produttore Commerciante Rappresentante esclusivo Altro _____

Fatturato 2011 (€) _____ Vendite all'estero anno 2011 (%) _____

Produzione annua complessiva (nr. bottiglie) _____

Export Manager (nome e cognome) _____

Lingue parlate in azienda _____

CANALI DI DISTRIBUZIONE IN ITALIA

Vendita diretta E-Commerce Rappresentanti / Agenti di commercio

GDO HO.RE.CA Grossisti / Distributori

Altro _____

CANALI DI DISTRIBUZIONE ALL'ESTERO

Importatore Accordi Societari Distributore esclusivo

Altro _____

Esportazione nei seguenti Paesi _____

Esclusive nei seguenti Paesi _____

PROFILO PERSONALE

Nominativo di chi rappresenterà l'Azienda durante gli incontri con i buyers:

Cognome _____

Nome _____

Posizione all'interno dell'Azienda _____

Telefono cellulare (solo per urgenze) _____

Lingue parlate dalla persona di cui sopra: Inglese Francese Tedesco Spagnolo

Altro _____

IMPORTANTE: indicare solamente le lingue in cui si è in grado di negoziare senza l'intervento di un traduttore.

Il sottoscritto _____

legale rappresentante della ditta _____

dà la propria adesione all'iniziativa e richiede l'inserimento tra le aziende partecipanti. Garantisce la presenza del rappresentante dell'azienda sopra menzionato agli incontri concordati e programmati nei giorni 26, 27 e 28 marzo 2012 all'interno dell'apposita area presso il padiglione della Regione Sicilia, nell'ambito di Vinality 2012. Gli incontri, della durata di 30' ciascuno, saranno programmati tra le 10.00 e le 13.00, e tra le 14.30 e le 17.30.

Data

Firma e timbro

Tutela della Privacy

Ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003, il sottoscritto titolare o legale rappresentante dell'azienda sopraindicata consente l'inserimento dei propri dati aziendali e personali nella banca dati del proponente e il loro trattamento al fine della diffusione delle attività promozionali e di formazione gestite dallo stesso Ente organizzatore o da società ad esso collegate. Dichiara altresì di essere a conoscenza degli specifici diritti che, in relazione al trattamento di tali dati, gli derivano dall'art. 7 del predetto Decreto Legislativo.

Data

Firma e timbro

PROFILO PRODOTTI PRESENTATI

Si ricorda che il numero massimo consentito corrisponde a 5 vini

DENOMINAZIONE DEL VINO		CATEGORIA		GRUPPO	PREZZO FRANCO CANTINA (BOTT. 75 cl)
VINO 1	DENOMINAZIONE: <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> D.O.C.G.	<input type="checkbox"/> FRIZZANTE <input type="checkbox"/> TRANQUILLO <input type="checkbox"/> SPUMANTE	<input type="checkbox"/> BIANCO <input type="checkbox"/> BIANCO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSSO <input type="checkbox"/> ROSSO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSATO <input type="checkbox"/> DOLCE NATURALE - LIQUOROSO	<input type="checkbox"/> < 3,00 <input type="checkbox"/> 3,00 / 7,00 <input type="checkbox"/> 7,00 / 12,00
		<input type="checkbox"/> D.O.C. <input type="checkbox"/> I.G.T. <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> DA TAVOLA		<input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE (CHARMAT) <input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA (CLASSICO) <input type="checkbox"/> AROMATICO	<input type="checkbox"/> > 12,00
VINO 2	DENOMINAZIONE: <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> D.O.C.G.	<input type="checkbox"/> FRIZZANTE <input type="checkbox"/> TRANQUILLO <input type="checkbox"/> SPUMANTE	<input type="checkbox"/> BIANCO <input type="checkbox"/> BIANCO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSSO <input type="checkbox"/> ROSSO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSATO <input type="checkbox"/> DOLCE NATURALE - LIQUOROSO	<input type="checkbox"/> < 3,00 <input type="checkbox"/> 3,00 / 7,00 <input type="checkbox"/> 7,00 / 12,00
		<input type="checkbox"/> D.O.C. <input type="checkbox"/> I.G.T. <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> DA TAVOLA		<input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE (CHARMAT) <input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA (CLASSICO) <input type="checkbox"/> AROMATICO	<input type="checkbox"/> > 12,00
VINO 3	DENOMINAZIONE: <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> D.O.C.G.	<input type="checkbox"/> FRIZZANTE <input type="checkbox"/> TRANQUILLO <input type="checkbox"/> SPUMANTE	<input type="checkbox"/> BIANCO <input type="checkbox"/> BIANCO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSSO <input type="checkbox"/> ROSSO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSATO <input type="checkbox"/> DOLCE NATURALE - LIQUOROSO	<input type="checkbox"/> < 3,00 <input type="checkbox"/> 3,00 / 7,00 <input type="checkbox"/> 7,00 / 12,00
		<input type="checkbox"/> D.O.C. <input type="checkbox"/> I.G.T. <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> DA TAVOLA		<input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE (CHARMAT) <input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA (CLASSICO) <input type="checkbox"/> AROMATICO	<input type="checkbox"/> > 12,00
VINO 4	DENOMINAZIONE: <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> D.O.C.G.	<input type="checkbox"/> FRIZZANTE <input type="checkbox"/> TRANQUILLO <input type="checkbox"/> SPUMANTE	<input type="checkbox"/> BIANCO <input type="checkbox"/> BIANCO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSSO <input type="checkbox"/> ROSSO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSATO <input type="checkbox"/> DOLCE NATURALE - LIQUOROSO	<input type="checkbox"/> < 3,00 <input type="checkbox"/> 3,00 / 7,00 <input type="checkbox"/> 7,00 / 12,00
		<input type="checkbox"/> D.O.C. <input type="checkbox"/> I.G.T. <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> DA TAVOLA		<input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE (CHARMAT) <input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA (CLASSICO) <input type="checkbox"/> AROMATICO	<input type="checkbox"/> > 12,00
VINO 5	DENOMINAZIONE: <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> D.O.C.G.	<input type="checkbox"/> FRIZZANTE <input type="checkbox"/> TRANQUILLO <input type="checkbox"/> SPUMANTE	<input type="checkbox"/> BIANCO <input type="checkbox"/> BIANCO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSSO <input type="checkbox"/> ROSSO ELABORATO IN BARRIQUE O AFFINATO IN LEGNO <input type="checkbox"/> ROSATO <input type="checkbox"/> DOLCE NATURALE - LIQUOROSO	<input type="checkbox"/> < 3,00 <input type="checkbox"/> 3,00 / 7,00 <input type="checkbox"/> 7,00 / 12,00
		<input type="checkbox"/> D.O.C. <input type="checkbox"/> I.G.T. <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> DA TAVOLA		<input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE (CHARMAT) <input type="checkbox"/> A FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA (CLASSICO) <input type="checkbox"/> AROMATICO	<input type="checkbox"/> > 12,00