



Parco dei Priori
Fossacesia, 30 e 31 agosto 2025



Città di Fossacesia
Assessorato alla Cultura ed Eventi

Domanda di partecipazione per i vignaioli

IL / La

SOTTOSCRITTO/A _____

INDIRIZZO _____

COMUNE _____ PROV. _____ CAP _____

TELEFONO _____

P.IVA _____

SDI o PEC. _____

e-mail: _____

numero di telefono della persona presente alla manifestazione

Dichiara di voler partecipare a **MUSICA DAL VINO dal 30.08 al 31.08. 2025** che si terrà al **Parco dei Priori a Fossacesia Marina** impegnandosi a versare il contributo organizzativo di **€ 75,00 + IVA**

INDICARE IL NOME E LA TIPOLOGIA DEI VINI PROPOSTI:

Ogni produttore avrà a disposizione:

- Un banco all'interno del percorso degustativo atto alla degustazione dei propri alimenti arredato con sedute, calici, tovagliato, acqua, pane artigianale, ghiaccio e sputacchiera
- Servizio frigo e cantina;
- Sarà inserito in forma monografica nel sito della manifestazione e riportato nel materiale stampato oltre che nelle comunicazioni istituzionali dell'ufficio stampa e del comune ospite dell'iniziativa;



Parco dei Priori
Fossacesia, 30 e 31 agosto 2025



Non sono compresi nel contributo organizzativo:

- I cestelli per il raffrescamento delle bevande saranno a carico dei produttori;
- Il Servizio di sommelier al banco, da attivare su richiesta con costo da preventivare a parte;
- Il servizio di enoteca, attraverso il quale potrà vendere il proprio prodotto, riconoscendo una percentuale all'organizzatore sul venduto;

La richiesta, compilata e sottoscritta va inviata, insieme alle schede tecniche di produzione dei vini all'indirizzo di posta elettronica: segreteria@musicadavino.it entro il giorno **30 luglio 2025**;

Per quanto concerne la selezione delle cantine, questa avverrà in base alla coerenza del processo di produzione dichiarato con le seguenti linee guida

in Campagna

1. coltiva principalmente vitigni autoctoni assecondando la vocazione del territorio senza utilizzo di diserbanti e altri veleni chimici;
2. rispetta e incrementa la bio diversità;
3. utilizza preferibilmente la selezione massale per la propagazione della vite e quindi no cloni e piante OGM;
4. utilizza solo prodotti biologici per la prevenzione e cura delle malattie della pianta e per i trattamenti stagionali;
5. Vendemmia a mano e rispetta il valore del lavoro e delle persone valorizzando la distinzione di genere e non precludendola;

in Cantina

1. Fermentazioni preferibilmente spontanee sui lieviti indigeni o tutt'al più neutri;
2. Preferibilmente nessun controllo delle temperature;
3. Nessun utilizzo del mosto concentrato rettificato, nessuna aggiunta di tannini o di correttori di acidità, no a chiarificanti di origine animale o bentonite, anidride solforosa contenuta.
4. Rispetta i tempi di maturazione e invecchiamento del vino e si adopera per una produzione e logistica dalla ridotta impronta di carbonio;



Parco dei Priori
Fossacesia, 30 e 31 agosto 2025



5. Destina la maggiore produzione al mercato locale attuando una politica dei prezzi sostenibile;

Al fine di favorire l'incontro tra produttori e tra diversi sistemi di produzione e per valorizzare le attività economiche del territorio, l'organizzazione valuterà il coinvolgimento di cantine cd. "convenzionali" affinché si crei dialogo e confronto. Avvenuta l'approvazione, questa sarà formalizzata con invio dell'invito a partecipare e la successiva richiesta di versamento del contributo organizzativo;

Firma e timbro del richiedente