**MODULO DI ADESIONE**

**B2B sul territorio: POLLENZO 23 GIUGNO 2025**

Da restituire a eventi@ivinidelpiemonte.com

Ragione sociale: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
P.IVA \_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/ Codice fiscale \_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/\_\_/

Codice destinatario o pec: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DATI DA INSERIRE SUL CATALOGO:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Indirizzo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CAP:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Località:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_\_

Email:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sito web: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bottiglie prodotte: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ettari vitati: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Azienda certificata biologica SI □ NO □ (da barrare)

La nostra struttura comprende: □ Camere □ Ristorante □ Piscina □ Attività in vigna

**DATI DI FATTURAZIONE OBBLIGATORI PER RENDICONTAZIONE OCM**

Si specifica che la rendicontazione potrà avvenire solamente se il paese è stato selezionato nel vostro piano OCM.
Non si accetteranno richieste di modifica ai dati fatturazione indicati nel presente contratto.

* OCM con i vini del Piemonte □ OCM con altri

Ragione sociale: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

P.IVA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Codice fiscale: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Codice destinatario o pec: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Cap \_\_\_\_\_\_\_\_Prov \_\_\_\_\_\_\_

Telefono\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Email\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dicitura richiesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**COSTI DI PARTECIPAZIONE:** (quote rendicontabili su progetti OCM Vino)

* Partecipazione B2B sul territorio - **€ 1400 + IVA** ad azienda
* Partecipazione alla Masterclass IVP\* - **€ 150 + IVA** ad azienda
* Cena conclusiva operatori e soci IVP\* - **€ 35 + IVA** ad azienda (prezzo a persona)

\* Queste attività collaterali sono quotate separatamente e saranno confermate al raggiungimento di un numero minimo di aziende partecipanti.

**Etichette per agende B2B sul territorio – Pollenzo 23 giugno** **2025**

(Max 5 etichette – 2 bottiglie per referenza)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NOME VINO | ANNATA | DOC / DOCG | BIO-LOGICO | Vol. % |
|  |
| *Es. Barbera d’Alba Superiore “Mora”* | *2016* | *Doc* | *si* | *14.5%* |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 **Referenza per la masterclass**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NOME VINO | ANNATA | DOC / DOCG | BIO-LOGICO | Vol. % |
|  |
| *Es. Barbera d’Alba Superiore “Mora”* | *2016* | *Doc* | *si* | *14.5%* |
|  |  |  |  |  |

Si precisa che le adesioni alle masterclass sono limitate e le aziende e i vini in degustazioni verranno selezionati dal relatore tra quelle interessate. Le richieste di adesione non sono quindi vincolanti, ma saranno confermate dalla nostra segreteria.
L'evento verrà confermato al raggiungimento di un numero adeguato di partecipanti e sono subordinati all’approvazione dei contributi regionali. Tutti gli aggiornamenti organizzativi verranno comunicati successivamente agli interessati.

Specifichiamo infine di seguito le regole per aderire agli eventi proposti dal nostro Consorzio di promozione, così come decise dal Consiglio di Amministrazione:

1. essere soci de “I Vini del Piemonte”, tutte le informazioni necessarie sono reperibili al seguente link: [www.ivinidelpiemonte.com/diventa-socio/](http://www.ivinidelpiemonte.com/diventa-socio/)

2. la fattura di partecipazione all’evento dovrà essere saldata alla data indicata sulla stessa.

3. le aziende che si iscriveranno all’evento potranno eventualmente ritirare la propria adesione entro il 27/02/2025, dopo quella data non sarà più possibile rimborsare la quota di iscrizione

4. Nessun altro prodotto può essere portato se non espressamente autorizzato dal Consorzio.

5. le aziende si impegnano a presentare esclusivamente vini in bottiglie di vetro e di propria produzione

6. Ai sensi dell'Art 13 del GDPR 679/16, vi informiamo che i dati raccolti nel presente documento, da voi forniti, saranno utilizzati per le finalità di gestione tecnica e amministrativo fiscale dell’evento promozionale legate agli obblighi legali o contrattuali contratti verso i consorziati del consorzio di promozione “I Vini del Piemonte”. Per l'esercizio dei vostri diritti o per richiedere un’informativa completa potete scrivere a: amministrazione@ivinidelpiemonte.com

Specifichiamo infine di seguito le regole per aderire agli eventi proposti dal nostro Consorzio di promozione, così come decise

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Timbro e Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_