

Patrocinio di



DISTRETTO  
RURALE BIO  
DEL VALDARNO  
DI SOPRA



## Comune di Cavriglia

*Provincia di Arezzo*

### REGOLAMENTO PER LA PARTECIPAZIONE ALLA IV EDIZIONE DEL CONCORSO MIGLIOR VINO ROSSO

# “CAVIGNA”

Sono ammessi a partecipare alla III edizione del Concorso **“CAVIGNA” Miglior vino rosso per aspetto, carattere, attrattiva, equilibrio e piacevolezza del Comune di Cavriglia**, tutti i vini appartenenti a tutte le tipologie di vino rosso, **annate dal 2016 al 2024**, qualsiasi siano la tipologia di vitigno e la vinificazione.

Al concorso possono partecipare esclusivamente le Aziende vitivinicole del Comune di Cavriglia che producono vino regolarmente imbottigliato ed etichettato.

La partecipazione al concorso è gratuita.

Le aziende possono partecipare al concorso con un massimo di 2 etichette.

Per la partecipazione alla III edizione del Concorso **“CAVIGNA” Miglior vino rosso per aspetto, carattere, attrattiva, equilibrio e piacevolezza del Comune di Cavriglia**, si richiede alle aziende interessate di far pervenire all'organizzazione, a titolo gratuito, un minimo di 2 bottiglie (per ciascuna etichetta in gara).

**La consegna delle bottiglie, con l'allegato modulo di adesione, dovrà essere fatta entro le ore 14.00 di mercoledì 26 novembre 2025 presso l'Ufficio Attività Produttive del Comune di Cavriglia in Viale Principe di Piemonte, 13 (palazzina dietro alla casa comunale)** dove verrà rilasciata ricevuta dell'avvenuta consegna.

I campioni parteciperanno al concorso presieduto da una giuria, formata da degustatori dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier) Delegazione di Arezzo che selezionerà il vincitore dell'edizione 2025.

L'anonimato dei campioni in gara sarà garantito da un Segretario, delegato dal Sindaco di Cavriglia, che non parteciperà al giudizio e che provvederà a rendere i campioni anonimi.

La selezione dei vini, aperta al pubblico, avrà luogo il giorno sabato 29 novembre 2025 alle ore 14,30 nei locali della Filarmonica “Umberto Giordano” siti in Caviglia Via Roma n. 36.

La premiazione avrà luogo alle ore 17,30 negli stessi locali della Filarmonica.

A conclusione del Concorso, le bottiglie residue verranno offerte in degustazione ai presenti.

Il riconoscimento che sarà assegnato all'Azienda vincitrice ad insindacabile giudizio della Commissione è:

#### **IV EDIZIONE DEL CONCORSO MIGLIOR VINO ROSSO**

##### **“CAVIGNA”**

**1° Premio** prodotto artigianale e pergamena

**2° Premio** abbonamento stagione teatrale 2025/2026 per due persone

**3° Premio** targa

L'organizzazione potrà, a sua discrezione, concedere menzioni e riconoscimenti ad altri vini partecipanti al Concorso.