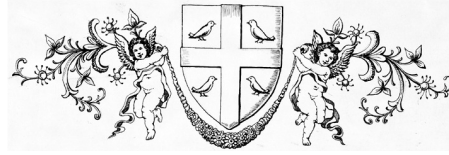


FATTORIA DEI BARBI

Stefano Cinelli Colombini



REGOLAMENTO DELLA RISOMMATURA PER L'ANNO 2018

La Fattoria dei Barbi di Stefano Cinelli Colombini è disponibile ad effettuare per i suoi clienti la risommatura delle bottiglie di Brunello di Montalcino e Brunello di Montalcino Riserva della Fattoria dei Barbi in loro possesso. Tale risommatura è effettuata con le modalità descritte dal presente regolamento, ed è condizionata all'accettazione e sottoscrizione incondizionata delle regole in esso stabilite.

La Risommatura è un'operazione necessaria per permettere al Brunello di invecchiare. I tappi sono fatti di sughero, che è un materiale organico e col passare del tempo perde elasticità e potrebbe non aderire più perfettamente al vetro. Questo può causare leggere perdite, per cui se si nota che è accaduto è necessario riportare il vino al giusto livello e cambiare il tappo. La maggior parte dei tappi rimane perfetta per molti decenni ma, prudenzialmente, è opportuno cambiarli ogni venti anni.

- 1) Per l'anno 2018 la risommatura delle bottiglie non comporta spese per i clienti.
- 2) Le bottiglie di Brunello dovranno essere inviate o consegnate direttamente alla nostra cantina. Il periodo di consegna è fissato e ristretto obbligatoriamente dal momento dell'evento della Risommatura che si svolge alla Fattoria dei Barbi sabato 10 e domenica 11/11/ 2018 al 31/12.
- 3) Su ciascuna bottiglia e cartone contenente le bottiglie consegnate per la risommatura dovrà essere applicata a cura del proprietario un'etichetta che specifichi il suo nome, cognome, l'indirizzo, il numero di telefono e/o fax e indirizzo e-mail.
- 4) La risommatura riguarda esclusivamente le bottiglie che non siano state risommate da almeno 20 anni.
- 5) Non saranno accettate bottiglie in cui l'anno sia illeggibile e/o il livello del vino sia di oltre 1 centimetro inferiore al collo della bottiglia e/o bottiglie con tappo estremamente compromesso e/o con vino visivamente deteriorato.
- 6) La risommatura avverrà con vino coevo di proprietà della Fattoria dei Barbi.
- 7) Ogni cliente può chiedere la risommatura di non più di 12 bottiglie all'anno.
- 8) La Fattoria dei Barbi controllerà le bottiglie consegnate dai clienti e si riserva il diritto di decidere a proprio insindacabile giudizio se siano idonee o meno per la risommatura. L'operazione preliminare prevede un esame visivo, olfattivo e gustativo, cioè esame dello stato di conservazione della bottiglia, livello e colore delle caratteristiche del deposito sul fondo della bottiglia; esame olfattivo e degustazione di controllo.

1

Il delegato/a della Fattoria dei Barbi

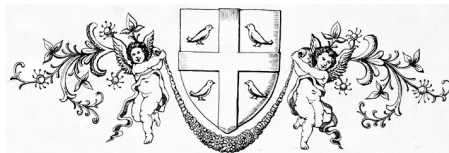
Il cliente

.....

.....

FATTORIA DEI BARBI

Stefano Cinelli Colombini



- **Per le bottiglie ritenute idonee**, si procederà alla risommatura con vino coevo di proprietà della Fattoria dei Barbi, e successivamente alla ritappatura con tappi marcati Barbi e alla capsulatura.
 - **Le bottiglie contenenti vino non più atto al consumo** verranno restituite al cliente o nello stato in cui La Fattoria dei Barbi le ha ricevute o ritappate con tappo anonimo e senza capsula insieme a un verbale che ne attesti lo stato.
- 9) A partire dal 1980 è stata apposta sopra al tappo delle bottiglie di Brunello la fascetta rosa della DOCG. Per effettuare la risommatura tale etichetta deve essere tolta e non può più essere rimessa. Il cliente dichiara di essere a conoscenza del fatto che senza la fascetta DOCG la bottiglia non può più essere venduta.
- 10) La Fattoria dei Barbi presterà tutta l'attenzione necessaria per effettuare le operazioni inerenti la risommatura ma non si assume la responsabilità per l'eventuale rottura delle bottiglie lasciateci dal cliente.
- 11) La riconsegna delle bottiglie ai proprietari verrà effettuata non appena completate le operazioni di ricolmatura. I proprietari verranno avvertiti per tempo.
- 12) Qualsiasi controversia concernente il presente contratto o ad essa collegata, incluse le controversie inerenti l'interpretazione, l'esecuzione, l'inadempimento, la risoluzione o l'invalidità del contratto stesso, verrà risolta inappellabilmente da un collegio arbitrale secondo il Regolamento della Camera Arbitrale istituita presso la Camera di Commercio ("C.C.I.A.A.") di Siena, Italia. Le parti dichiarano espressamente di accettare detto Regolamento, incluse le modalità di nomina degli arbitri. Il collegio arbitrale sarà composto da tre arbitri di cui due saranno nominati uno da ciascuna delle parti, ed il terzo sarà nominato dagli altri due. Nel caso in cui una delle parti, a seguito di richiesta scritta, non nomini il proprio arbitro entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento di detta richiesta, o nel caso in cui i due arbitri non nominino entro 10 (dieci) giorni il terzo arbitro, l'arbitro o gli arbitri verranno nominati dal Presidente della Camera Arbitrale presso la Camera di Commercio ("C.C.I.A.A.") di Siena, Italia. La sede arbitrale sarà Siena, Italia. Gli arbitri decideranno secondo diritto, in via rituale. È espressamente riconosciuta l'applicabilità della Convenzione di New York del 1958 sul riconoscimento e sulla esecuzione delle sentenze arbitrali straniere.

2

I proprietari delle bottiglie, al momento della consegna delle stesse alla Cantina dei Barbi, dopo averne presa visione, dovranno firmare tutti e i fogli del presente regolamento per accettazione di tutte le norme di cui sopra.

Il delegato/a della Fattoria dei Barbi

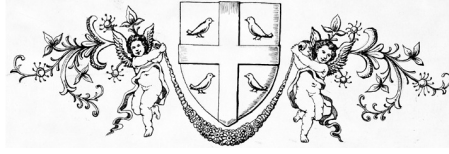
Il cliente

.....

.....

FATTORIA DEI BARBI

Stefano Cinelli Colombini



Gentile Signore/a, desidero informarLa che la legge n. 675/96 e successive modifiche prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Ai sensi della legge indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e tutelando la Sua riservatezza e i Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 10 della legge predetta, il trattamento che sarà effettuato:

1. riguarda i dati sensibili indicati agli art. 22,23, 24 Legge 675/96.
2. ha le seguenti finalità: espletamento dell'incarico conferito.
3. sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale e/o informatizzato
4. i dati potranno essere comunicati ai dipendenti, ai collaboratori ed alle società specializzate che collaborano e potranno, altresì, essere comunicati a consulenti tecnici, altri professionisti che saranno nominati e/o incaricati per l'espletamento del mandato conferito. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi per far valere i Suoi diritti così come previsti dall'articolo 13 della legge n. 675/96.

Il/la sottoscritto/a dichiara di aver presa visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali in attuazione della legge 31/12/1996, n. 675 e concede la propria autorizzazione al trattamento, diretto o in outsourcing, dei propri dati personali per i fini indicati per l'espletamento delle procedure relative.

Montalcino, li/...../.....

Firma per accettazione

Il cliente

.....

Il delegato/a della Fattoria dei Barbi

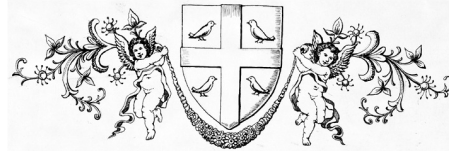
Il cliente

.....

.....

FATTORIA DEI BARBI

Stefano Cinelli Colombini



MODULO RISOMMATURA PER L'ANNO 2018

Consegnate per risommatura n°bottiglie dal cliente alla Fattoria dei Barbi in data.....

Annate delle bottiglie da risommare :	Quantità

Firma del ricevente alla Fattoria dei Barbi

Firma del cliente

.....

.....

Nome e Cognome del cessionario*

Indirizzo

Telefono

Fax

Cellulare

e-mail

(* Il nome indicato oggi su questo modulo deve essere lo stesso di quello della persona che verrà poi a ritirare le bottiglie

La Fattoria dei Barbi ha riconsegnato al suddetto cliente le bottiglie risommate in data.....

Il delegato/a della Fattoria dei Barbi

Il cliente

.....

.....