

## SCHEDA TECNICA

**Tipo di vino:** MOSCATO SPUMANTE

**Zona di produzione:** Sud del Piemonte

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino spesso scarico, profumo aromatico che ne rivela l'origine, in bocca risulta gradevolmente frizzante, dolce ma ben equilibrato e di acidità moderata.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametri tecnologici:		Parametri di contaminazione:	
Grado alcolico	6,50 %vol	Pb	max 0,3 mg/L (D.M. 29/12/86)
Acidità totale	> 4,5 g/l	Cu	max 1 mg/L (D.M. 29/12/86)
Acidità volatile	< 0,40 g/l	Zn	max 5 mg/L (D.M. 29/12/86)
Estratto netto	> 17 g/l		
Zuccheri riduttori	65-75 g/l	Metanolo	0,25 ml (rossi) o 0,20 ml (bianchi) x 100 ml di alcol complessivo (D.P.R. 162/65 art.22)
Pressione afrometrica	> 3,5 atm.		
Anidride solforosa	160 mg/l vini rossi, 210 mg/l vini bianchi; se zuccheri $\geq$ 5 gr/l, 210 mg/l vini rossi, 260 mg/l vini bianchi (Reg. 16/3/87 n°822 art.22)		Derivati cianici assenti (D.M. 5/9/67)

**Ingredienti** Nella produzione dei prodotti vitivinicoli, a seconda del ciclo di lavorazione, si possono utilizzare le seguenti materie prime: uva, succhi di uva, mosto, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato, vino parzialmente fermentato, vino nelle sue diverse tipologie, saccarosio.

### CONDIZIONAMENTO

Marca	Capacità	Tipo recipiente	Tipo imballo	Palletizzazione	BARCODE	Chiusura
MANFREDI	L 0,75	Bottiglia Spumante Extral	Cartoni x 6 bottiglie	57 cartoni x pallet	8003895091001	Tappo fungo sughero

**Tipo pallet** EPAL

**Descrizione** Questo vino deriva da vitigni esclusivamente coltivati ad uva Moscato. Presenta un persistente perlage, un colore giallo paglierino luminoso, un gusto leggermente aromatico e vivace. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche è consigliabile consumarlo nei due anni successivi la vendemmia. E' ottimo con dolci, pasticceria fresca. Servito fresco è una piacevole bevanda estiva.