

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		
Acidità volatile	< 0,40 g/l	Cu	max 1 mg/L (D.M. 29/12/86)
Estratto netto	> 17 g/l		
Zuccheri riduttori	65-75 g/l	Zn	max 5 mg/L (D.M. 29/12/86)
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)	Metanolo	0,25 ml (rossi) o 0,20 ml (bianchi) x 100 ml di alcol complessivo (D.P.R. 162/65 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	Pallettizzazione	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.
-------------	--

CONTIENE SOLFITI

Revisione

3