

## SCHEMA TECNICA

<b>Tipo di vino:</b>	<b>ASTI D.O.C.G SPUMANTE</b>
----------------------	------------------------------

<b>Zona di produzione:</b>	La zona di produzione del vino Asti D.O.C.G. spumante è compresa nei territori di 52 comuni delle provincie di Asti, Alessandria e Cuneo.
----------------------------	---

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	VISTA: colore giallo paglierino con leggero e persistente perlage. OLFATTO: profumo caratteristico e fragrante. GUSTO: dolce, leggermente aromatico, vivace.
--	--

CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Parametri tecnologici:		Parametri di contaminazione:	
<b>Grado alcolico</b>	7% vol	<b>Pb</b>	max 0,3 mg/l (D.M. 29/12/86)
<b>Acidità totale</b>	> 5 g/l	<b>Cu</b>	max 1 mg/l (D.M. 29/12/86)
<b>Acidità volatile</b>	< 0,40 g/l	<b>Zn</b>	max 5 mg/l (D.M. 29/12/86)
<b>Estratto netto</b>	> 24 g/l		
<b>Zuccheri riduttori</b>	> 95 g/l		
<b>Pressione afrometrica</b>	> 4,5 bar		
<b>Anidride solforosa</b>	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)	<b>Metanolo</b>	0,25 ml (rossi) o 0,20 ml (bianchi) x 100 ml di alcol complessivo (D.P.R. 162/65 art.22)
			<b>Derivati cianici assenti (D.M. 5/9/67)</b>

<b>Ingredienti</b>	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.
--------------------	---

CONDIZIONAMENTO						
Marca	Capacità	Tipo recipiente	Tipo imballo	Pallettizzazione	BARCODE	Chiusura
PATRIZI	L 0,75	Bottiglia Premium	Cartoni x 6 bottiglie	57 cartoni x pallet	8003895100109	Tappo fungo sughero

<b>Tipo pallet</b>	EPAL
--------------------	------

<b>Descrizione</b>	E' prodotto interamente da vigneti esclusivamente composti da vitigni di Moscato. Questo piacevole vino spumante presenta una leggera e persistente spuma ed ha un colore giallo paglierino. In bocca è leggermente aromatico, dolce e con un gusto vivace. Per apprezzare al meglio le caratteristiche di questo prodotto si consiglia di berlo nell'anno successivo alla vendemmia. Accompagna egregiamente dolci e dessert.
--------------------	--