

SCHEMA TECNICA

Tipo di vino:	PIEMONTE D.O.C. BRACHETTO SPUMANTE
Zona di produzione:	Parte delle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo
Caratteristiche organolettiche:	VISTA: brillante, di colore rosso rubino sovente tendente al rosato con perlage fine e persistente. OLFATTO: profumo caratteristico, vinoso, molto piacevole. GUSTO: dolce, aromatico, armonico e ben equilibrato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametri tecnologici:	7 %vol	Parametri di contaminazione:	
Grado alcolico	> 5 g/l	Pb	max 0,3 mg/l (D.M. 29/12/86)
Acidità totale	< 0,50 g/l		
Acidità volatile	> 20 g/l	Cu	max 1 mg/l (D.M. 29/12/86)
Estratto netto	85-90 g/l		
Zuccheri riduttori	3,5 atm.	Zn	max 5 mg/l (D.M. 29/12/86)
Pressione afrometrica			
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
PATRIZI	L 0,75	Bottiglia Spumante Extral	Cartoni x 6 bottiglie	57 cartoni x pallet	8003895100000	Tappo fungo sughero

Tipo pallet	EPAL
--------------------	------

Descrizione	Nasce dal mosto dell'uva omonima. Di colore rosso rubino scarico, a volte tendente al cerasuolo, presenta schiuma vivace ed un fine e persistente perlage. Il profumo è molto aromatico, persistente, intenso e ricorda il muschio. Al gusto è dolce, morbido, con bouquet ampio e piacevole. E' uno dei pochissimi vini dolci da dessert e si abbina particolarmente bene con la pasticceria alla crema e con la frutta secca.
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------