

## SCHEDA TECNICA

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

<b>Zona di produzione:</b>	La zona di produzione del vino Moscato d'Asti è compresa nei territori di alcuni comuni delle provincie di Asti, Alessandria e Cuneo.
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	VISTA: brillante, limpido, dal colore giallo paglierino. OLFATTO: bouquet caratteristico e fragrante. GUSTO: piacevolmente dolce, talvolta vivace o frizzante.
----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametri tecnologici:		Parametri di contaminazione:	
<b>Grado alcolico</b>	5,5%vol / 6,5%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>Estratto netto</b>	> 18 g/L		
<b>Zuccheri riduttori</b>	>115 g/L / > 95 g/L	<b>Zn</b>	max 5 mg/L (D.M. 29/12/86)
<b>Pressione afrometrica</b>	< 1,70 atm.	<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>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>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	Palletizzazione	BARCODE	Chiusura
PATRIZI	L 0,75	Bottiglia Albeisa	Cartoni x 6 bottiglie	63 cartoni x pallet	8003895012204	Tappo sughero

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

<b>Descrizione</b>	Il Moscato d'Asti è conosciuto in tutto il mondo per il suo spiccato e caratteristico aroma che ricorda l'uva matura ed il miele. Naturalmente dolce ed a volte frizzante, risulta gradito a tutti i palati. E' l'ideale accompagnatore di dessert, pasticceria secca e fresca; ottimo anche con la frutta. Temperatura di servizio: 8-10°C.
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------