

SCHEDA TECNICA

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| Tipo di vino: | LANGHE D.O.C. DOLCETTO |
|----------------------|-------------------------------|

| | |
|----------------------------|---|
| Zona di produzione: | In provincia di Cuneo, sulle colline delle Langhe albesi e monregalesi e del Roero. |
|----------------------------|---|

| | |
|--|--|
| Caratteristiche organolettiche: | VISTA: colore rosso rubino intenso, a volte con riflessi violacei. OLFATTO: profumo vinoso ed intenso, fruttato, con sentore di confettura e di frutta matura. GUSTO: asciutto, gradevolmente amarognolo, morbido e vellutato, giustamente tannico. |
|--|--|

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| Parametri tecnologici: | | Parametri di contaminazione: | |
|------------------------------|--|---|--|
| Grado alcolico | 12%vol | Pb | max 0,3 mg/l (D.M. 29/12/86) |
| Acidità totale | > 5 g/l | Cu | max 1 mg/l (D.M. 29/12/86) |
| Acidità volatile | < 0,50 g/l | Zn | max 5 mg/l (D.M. 29/12/86) |
| Estratto netto | > 19 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) |
| Zuccheri riduttori | < 2 g/l | Derivati cianici assenti (D.M. 5/9/67) | |
| Pressione afrometrica | / | | |
| Anidride solforosa | 160 mg/l vini rossi, 210 mg/l vini bianchi; se zuccheri > 5 gr/l, 210 mg/l vini rossi, 260 mg/l vini bianchi (Reg. 16/3/87 n°822 art.22) | | |

| | |
|--------------------|---|
| 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. |
|--------------------|---|

CONDIZIONAMENTO

| Marca | Capacità | Tipo recipiente | Tipo imballo | Pallettizzazione | BARCODE | Chiusura |
|----------|----------|----------------------------|-----------------------|---------------------|---------------|-----------------|
| PATRIZI | L 0,75 | Bottiglia Bordolese | Cartoni x 6 bottiglie | 72 cartoni x pallet | 8003895530005 | Tappo sintetico |
| MANFREDI | L 1,50 | Bottiglia Doppia Bordolese | Cartoni x 6 bottiglie | 64 cartoni x pallet | 8003895163005 | Tappo sintetico |

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

| | |
|--------------------|---|
| Descrizione | Dalle colline del basso Piemonte, patria di grandi vini, nasce il Langhe Dolcetto che ne rappresenta l'essenza. Vino dal colore rosso rubino brillante, con profumi fruttati e moderatamente vinoso. Il sapore è secco, armonico e ben bilanciato. Si accompagna ottimamente con antipasti, primi piatti, carni e formaggi. Temperatura di servizio: 16-18°C. |
|--------------------|---|