

VINO BIANCO RAMATO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	100ml
Energia	281 kJ
	67 kcal
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,2 g

Contiene quantità trascurabili di: grassi, di cui grassi saturi, proteine, sale

INGREDIENTI

Uva

Conservanti e antiossidanti: SOLFITI, acido L-ascorbico

Agenti stabilizzanti: gomma arabica, carbossimetilcellulosa, acido fumarico, confezionato in atmosfera protettiva

INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO

RACCOLTA MATERIALI DIFFERENZIATI

FUSTO ACCIAIO

SIGILLO PS6 PLASTICA ■

Verificare le disposizioni del proprio Comune

DESCRIZIONE: Vino ramato tranquillo

VITIGNO: Bianco Tavola

ZONA DI PROVENIENZA: Veneto

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Gradazione alcolica: 12% vol

Acidità tot.: 5,80 g/l

An. Solforosa (SO₂) tot.: 120-130 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Ramato con riflessi dorati

Odore: delicato, gradevole, tipico e armonico

Sapore: vellutato, sapido con fondo amarognolo e note di frutta speziata

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Con pesce, in particolare crostacei

TIPO DI IMBALLO E MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE:

Fusti Inox da 30 l / 12/24 fusti per pallet

INDICAZIONI PER LA SPILLATURA DI VINI IN FUSTO:

Temperatura: 5/7°C

Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flut, ecc.)

Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda e Cloro ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni

Gas consigliato: Azoto / Anidride Carbonica

DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio.

A



A) FUSTO ACCIAIO

lt 30

Scheda n°11/rev.9
03/01/2024

PER APPROVAZIONE/
CONTROLLO
Responsabile
di produzione
prodotto