

VERDUZZO I.G.T. VENETO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	100ml
Energia	301 kJ
	72 kcal
Carboidrati	3,4 g
di cui zuccheri	2,8 g

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

INGREDIENTI

Uva, Mosto di uve concentrato

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/GOMMA

SIGILLO PS6 PLASTICA

Verificare le disposizioni del proprio Comune

DESCRIZIONE: Vino bianco leggermente mosso, Indicazione Geografica Tipica - Veneto

VITIGNO: Verduzzo

ZONA DI PROVENIENZA: Veneto

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Gradazione alcolica: 11% vol

Acidità tot.: 5.80 g/l

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino carico

Odore: gradevole, fragrante, con spiccate note fruttate

Sapore: amabile, fresco e armonico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo come aperitivo, ideale per dolci

TIPO DI IMBALLO E MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE:

- Fusti Inox da 20 l / 15/30 fusti per pallet

- Fusti Inox con protezione esterna in gomma 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) FUSTO ACCIAIO

lt 20

B) FUSTO GOMMA

lt 30

Scheda n°07/rev.9
03/01/2024

PER APPROVAZIONE/
CONTROLLO
Responsabile
di produzione
prodotto