

# CABERNET FRANC I.G.T. VENETO

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

	100ml
Energia	303 kJ
	72 kcal
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,2 g

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

## ELENCO INGREDIENTI

Uva, **SOLFITI**, acido L-ascorbico, gomma arabica, poliaspartato di potassio, acido lattico.

## INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO

RACCOLTA MATERIALI DIFFERENZIATI		
<b>FUSTO ACCIAIO</b>		
SIGILLO	PS6	PLASTICA ■
<b>FUSTO POLYKEG</b>		
SIGILLO	PP5	PLASTICA ■
VALVOLA	Altro7	PLASTICA ■
MANIGLIA	PP5	PLASTICA ■
TUBO	PP5	PLASTICA ■
BOTTIGLIA	PET1	PLASTICA ■
ETICHETTA	PP5	PLASTICA ■
BASE	PP5	PLASTICA ■

Verificare le disposizioni del proprio Comune

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

**DESCRIZIONE:** Vino Cabernet Franc, Indicazione Geografica Tipica - Veneto

**VITIGNO:** Cabernet franc

**ZONA DI PROVENIENZA:** Veneto

### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Acidità tot.:** 5,50 g/l

**An. Solforosa (SO<sub>2</sub>) tot.:** 120-130 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

**Colore:** rosso intenso

**Odore:** profumi freschi di piccoli frutti rossi, erba bagnata

**Sapore:** morbido e avvolgente, leggermente erbaceo

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo con carni brasate, ideale per arricchire cene importanti

### TIPO DI IMBALLO E MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE:

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

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

### INDICAZIONI PER LA SPILLATURA DI VINI IN FUSTO:

**Temperatura:** 12/18°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 30-35 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 POLYKEG**

**lt 20**

Scheda n°18/rev.10  
30/04/2025

PER APPROVAZIONE/  
CONTROLLO  
Responsabile  
di produzione  
prodotto