

CABERNET I.G.T. VENETO

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

	100ml
Energia	280 kJ
	67 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	
FUSTO ACCIAIO	
SIGILLO PS6	PLASTICA

Verificare le disposizioni del proprio Comune

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

DESCRIZIONE: Vino Cabernet, Indicazione Geografica Tipica - Veneto

VITIGNO: Cabernet

ZONA DI PROVENIENZA: Veneto

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Gradazione alcolica: 12% vol

Acidità tot.: 5.50-5.75 g/l

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso intenso

Odore: emergono note di prugna e ribes nero, gradevole e tipico

Sapore: lungo e persistente il finale, molto eleganti nei ricordi fruttati e minerali, leggermente erbaceo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Arrostiti, primi piatti importanti, formaggi pecorini e carne alla griglia

TIPO DI IMBALLO E MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE:

Fusti Inox 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 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

Scheda n°14/rev.10
30/04/2025

PER APPROVAZIONE/
CONTROLLO
Responsabile
di produzione
prodotto