

PINOT NERO 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 GOMMA

SIGILLO PS6 PLASTICA ■

Verificare le disposizioni del proprio Comune

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

DESCRIZIONE: Vino rosso leggermente amabile
Indicazione Geografica Tipica - Veneto

VITIGNO: Pinot Nero

ZONA DI PROVENIENZA: Veneto

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Gradazione alcolica: 12% vol

Acidità tot.: 5,50 g/l

An. Solforosa (SO₂) tot.: 120-140 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Odore: fruttato, con note terrose e speziate

Sapore: asciutto o leggermente amabile, sapido, di gusto armonico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carni bianche e rosse, arrosti con salse bianche o brune

TIPO DI IMBALLO E MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE:

Fusti Inox con protezione esterna in gomma da 30 l
/ 12/24 fusti per pallet

INDICAZIONI PER LA SPILLATURA DI VINI IN FUSTO:

Temperatura: 8/10°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. Contiene solfiti.

A



A) FUSTO GOMMA

lt 30

Scheda n°03/rev.10
30/04/2025

PER APPROVAZIONE/
CONTROLLO
Responsabile
di produzione
prodotto

R