

VINO ROSSO

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

	100ml
Energia	257 kJ
	61 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 rosso da tavola

VITIGNO: Rosso da tavola

ZONA DI PROVENIENZA: Veneto / Emilia Romagna

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Gradazione alcolica: 11% vol

Acidità tot.: 5,50 g/l

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino

Odore: vinoso intenso. fruttato

Sapore: morbido, armonico, di corpo pieno

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino a tutto pasto

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: 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.

A



A) FUSTO ACCIAIO

lt 30

Scheda n°04/rev.10
30/04/2025

PER APPROVAZIONE/
CONTROLLO
Responsabile
di produzione
prodotto