

DISTILLERIE  
**Bonollo Umberto**  
S.P.A.

Bonollo Umberto S.p.A.	Scheda tecnica	
Data 13/06/2016	Tre Stelle 35 % vol.	Pag. 1 di 1

**Denominazione prodotto:** Tre Stelle Bonollo 35% vol. cl.100.

Il Tre stelle è una bevanda spiritosa dal caratteristico profumo di Brandy.

**Caratteristiche fisico – chimiche:**

Test	U.M.	Metodo analisi	≥	≤
Titolo Alc. Volumico	% vol	Densimetrico	34,7	35,3
Massa volumica	g/ml	Densimetrico	0,9551	0,9661

Ingredienti: Acqua, Alcool, Zucchero, Aromi, Colorante: Caramello.

**Profilo sensoriale:**

**Analisi visiva**

Colore caratteristico, ambrato scuro.

**Analisi olfattiva**

Profumo intenso e caratteristico del brandy, con note calde e speziate con sentori da uva passa.

**Analisi gustativa**

Gusto caldo ed equilibrato in buona armonia, buona la persistenza.

**Analisi retroolfattiva**

Lunga e profumata sensazione caratteristica del brandy che conferma l'eleganza delle note olfattive iniziali.

**OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003)** – Il prodotto non è OGM, non è costituito né contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

**Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE e Reg (UE) N. 1169/2011)** – Nessun allergene è presente nel prodotto né per aggiunta intenzionale, né derivato da ingredienti, né per contaminazione crociata.

**Distillerie Bonollo Umberto S.p.A.**