



FONTANAFREDDA

**SCHEDA TECNICA VINO
IN BOTTIGLIA**

Scheda numero
265

NOME VINO: **Langhe Nebbiolo 2014**

CODICE PRODOTTO: **72714200**

CARATTERISTICHE GENERALI VINO

Denominazione di origine: Langhe Nebbiolo D.O.C.
 Uve: Nebbiolo
 Comune/Territorio vigneto: Veza d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero
 Altimetria - Metri s.l.m.: 300-400 m slm
 Tipo di terreno: calcereo-marnoso alternato a sabbie
 Esposizione: ovest-sud ovest
 Periodo vendemmia: ottobre
 Materiale vasche per la fermentazione: Acciaio
 Temperatura di fermentazione: 28°C
 Controllo temperatura (si/no): si
 Durata della fermentazione: 7-8 giorni
 Fermentazione malolattica (si/no): si **Totale/parziale:** totale
 Affinamento pre-imbottigliamento (si/no): si **Durata** 2-3 mesi legno,
2-3 mesi bottiglia
 Acciaio/ Legno: legno
 Tipo di legno: rovere
 Capacità: 20-30
 Età legno : _____
 Stabilizzazione prodotto : si
 Eventuale rifermentazione (presa di spuma): no
 Microfiltrazione pre imbottigliamento (si/no): no
 Colore rosso rubino con riflessi granato- aranciati
 Profumo intenso di rosa e geranio appassiti
 Sapore caldo, morbido, pieno, vellutato, armonico, persistente
 Parametri microbiologici ufc/bott. zero **Limite critico definito** 5 ufc/bott.

DATI ANALITICI

Alcool distillazione %vol	<u>13,31</u>	Alcool complessivo %vol	<u>13,39</u>
Zuccheri riduttori g/l	<u>1,40</u>	Estratto ridotto g/l	<u>28,8</u>
Acidità Totale g/l	<u>5,7</u>	Sovrapressione atm	_____
Acidità volatile g/l	<u>0,50</u>	Valutazione media all'imbottigliamento	<u>15,5/20</u>
pH	<u>3,56</u>	OGM	<u>no</u>
Solforosa totale mg/l	<u>85</u>	Allergeni	<u>solfiti</u>
Solforosa libera mg/l	<u>35</u>	Ocratossina A ug/l	<u><0,04</u>
		Piombo ug/l	<u>28</u>

Limiti critici definiti: Anidride solforosa totale 200 mg/l per vini bianchi e rosati, 150 mg/l per vini rossi, 250 mg/l per vini bianchi con zuccheri ≥ 5 g/l, 200 mg/l per vini rossi con zuccheri ≥ 5 g/l, 185 mg/l per spumanti di qualità, 235 mg/l per gli altri spumanti.

Piombo: ≤200 ug/l

Ocratossina A :≤2 ug/l

Aggiornamento del	Verificata da	Controllo Qualità	Approvata da	Direzione Tecnica
12/05/2016				