



FONTANAFREDDA

**SCHEDA TECNICA VINO  
IN BOTTIGLIA**

Scheda numero  
**66**

**NOME VINO:** Barbera d'Alba 2015

**CODICE PRODOTTO:** 72215200

**CARATTERISTICHE GENERALI VINO**

Denominazione di origine: Barbera d'Alba D.O.C.

Uve: Barbera

Comune/Territorio vigneto: Langhe

Altimetria - Metri s.l.m.: 300-400 m slm

Tipo di terreno: marnoso-argilloso/marnoso-calcareo

Esposizione: tutte le esposizioni, tranne il nord

Periodo vendemmia: fine settembre

Materiale vasche per la fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 28-30°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** 12 mesi

Acciaio/ Legno: legno

Tipo di legno: rovere

Capacità: 20-150 hl

Età legno :

Stabilizzazione prodotto : si

Eventuale rifermentazione (presa di spuma): no

Microfiltrazione pre imbottigliamento (si/no): no

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: intenso, floreale, fruttato

Sapore: ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato

Parametri microbiologici ufc/bott. zero **Limite critico definito** 5 ufc/bott.

**DATI ANALITICI**

Alcool distillazione %vol	13,37	Alcool complessivo %vol	13,45
Zuccheri riduttori g/l	1,30	Estratto ridotto g/l	30,0
Acidità Totale g/l	6,1	Sovrapressione atm	
Acidità volatile g/l	0,56	Valutazione media all'imbottigliamento	15,66/20
pH	3,53	OGM	no
Solforosa totale mg/l	71	Allergeni	solfiti
Solforosa libera mg/l	43	Ocratossina A ug/l	<0,04
		Piombo ug/l	26

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  $\geq 5$  g/l, 200 mg/l per vini rossi con zuccheri  $\geq 5$  g/l, 185 mg/l per spumanti di qualità, 235 mg/l per gli altri spumanti.

Piombo:  $\leq 200$  ug/l

Ocratossina A : $\leq 2$  ug/l

Aggiornamento del	Verificata da	Controllo Qualità	Approvata da	Direzione Tecnica
05/04/2016				