

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

CODICE PRODOTTO: **72315200**

**CARATTERISTICHE GENERALI VINO**

Denominazione di origine: Dolcetto d'Alba D.O.C.  
 Uve: Dolcetto  
 Comune/Territorio vigneto: Alba, Treiso, La Morra, Neive  
 Altimetria - Metri s.l.m.: 250-300 m slm  
 Tipo di terreno: calcareao compatto  
 Esposizione: sud-sud ovest  
 Periodo vendemmia: fine settembre  
 Materiale vasche per la fermentazione: Acciaio  
 Temperatura di fermentazione: 24-25°C  
 Controllo temperatura (si/no): si  
 Durata della fermentazione: 6-8- giorni  
 Fermentazione malolattica (si/no): si **Totale/parziale:** totale  
 Affinamento pre-imbottigliamento (si/no): si **Durata** 3 mesi  
 Acciaio/ Legno: acciaio  
 Tipo di legno: \_\_\_\_\_  
 Capacità: 200-250 hl  
 Età legno : \_\_\_\_\_  
 Stabilizzazione prodotto : si  
 Eventuale rifermentazione (presa di spuma): no  
 Microfiltrazione pre imbottigliamento (si/no): no  
 Colore rosso rubino con riflessi violetti  
 Profumo vinoso, fruttato, persistente  
 Sapore secco, armonico, vellutato, di mandorla  
 Parametri microbiologici ufc/bott. zero **Limite critico definito** 5 ufc/bott.

**DATI ANALITICI**

Alcool distillazione %vol	<u>12,72</u>	Alcool complessivo %vol	<u>12,79</u>
Zuccheri riduttori g/l	<u>1,20</u>	Estratto ridotto g/l	<u>28,3</u>
Acidità Totale g/l	<u>5,5</u>	Sovrapressione atm	<u>---</u>
Acidità volatile g/l	<u>0,31</u>	Valutazione media all'imbottigliamento	<u>15,5/20</u>
pH	<u>3,54</u>	OGM	<u>no</u>
Solforosa totale mg/l	<u>105</u>	Allergeni	<u>solfiti</u>
Solforosa libera mg/l	<u>60</u>	Ocratossina A ug/l	<u>&lt;0,04</u>
		Piombo ug/l	<u>22</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	Approvata da
04/04/2016	Controllo Qualità	Direzione Tecnica