



FONTANAFREDDA

SCHEDA TECNICA VINO IN BOTTIGLIA

Scheda numero
368

NOME VINO: Piemonte Grignolino 2015

CODICE PRODOTTO: 78A15200

CARATTERISTICHE GENERALI VINO

Denominazione di origine: Piemonte Grignolino D.O.C.

Uve: Grignolino

Comune/Territorio vigneto: Monferrato astigiano e casalese

Altimetria - Metri s.l.m.: 250-300 m slm

Tipo di terreno: sciolti, ricchi di sabbie argillose

Esposizione: sud-sud ovest

Periodo vendemmia: fine settembre

Materiale vasche per la fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 23-25°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** 4-5 mesi in acciaio - 2 mesi in bottiglia

Acciaio/ Legno: acciaio

Tipo di legno:

Capacità:

Età legno :

Stabilizzazione prodotto : si

Eventuale rifermentazione (presa di spuma): no

Microfiltrazione pre imbottigliamento (si/no): no

Colore: rosso rubino cerasuolo con riflessi granati

Profumo: speziato, erbaceo, di ciliegia e fragola, netto ed elegante

Sapore: asciutto, leggermente tannico, mandorlato, armonico, equilibrato

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

DATI ANALITICI

Alcool distillazione %vol	12,79	Alcool complessivo %vol	12,86
Zuccheri riduttori g/l	1,20	Estratto ridotto g/l	28,0
Acidità Totale g/l	5,8	Sovrapressione atm	
Acidità volatile g/l	0,40	Valutazione media all'imbottigliamento	15,5/20
pH	3,54	OGM	no
Solforosa totale mg/l	100	Allergeni	solfiti
Solforosa libera mg/l	35	Ocratossina A ug/l	<0,04
		Piombo ug/l	50

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
05/04/2016		