



FONTANAFREDDA

# SCHEDA TECNICA VINO IN BOTTIGLIA

Scheda numero  
**101**

NOME VINO:

Barolo 2012

CODICE PRODOTTO:

72012200

## CARATTERISTICHE GENERALI VINO

Denominazione di origine: Barolo D.O.C.G.

Uve: Nebbiolo

Comune/Territorio vigneto: Intera zona di origine, comprendente 11 comuni a sud di Alba

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

Tipo di terreno: calcareo, marnoso

Esposizione: tutte le esposizioni, tranne il nord

Periodo vendemmia: ottobre

Materiale vasche per la fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 30-31°C

Controllo temperatura (si/no): si

Durata della fermentazione: 8-12 giorni

Fermentazione malolattica (si/no): si **Totale/parziale:** totale

Affinamento pre-imbottigliamento (si/no): si **Durata** 24 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 granato-aranciati

Profumo: netto, intenso, ampio, di fiori appassiti, spezie, foglie secche e sottobosco

Sapore: caldo, pieno vellutato, armonico, persistente

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

## DATI ANALITICI

Alcool distillazione %vol	13,86	Alcool complessivo %vol	13,94
Zuccheri riduttori g/l	1,40	Estratto ridotto g/l	28,5
Acidità Totale g/l	6,0	Sovrapressione atm	-
Acidità volatile g/l	0,68	Valutazione media all'imbottigliamento	16/20
pH	3,50	OGM	no
Solforosa totale mg/l	105	Allergeni	solfiti
Solforosa libera mg/l	42	Ocratossina A ug/l	<0,05
		Piombo ug/l	34

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
25/05/2016		