

NOME PRODOTTO	Vino Rosso D.O.C. Rosso Castel del Monte	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PARCO GRANDE	
PROPRIETÀ	Vino Biologico prodotto dalla vinificazione delle uve di vitigni autoctoni dei vigneti dell'azienda.	
VITIGNI	Uva di Troia e Montepulciano.	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato	
DENSITÀ D'IMPIANTO	5000 piante/Ha	
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (25-26 °C), rimontaggi e delestages, macerazione sulle bucce di 15-18 giorni.	
TECNICA DI AFFINAMENTO	Affinamento e stabilizzazione in contenitori in acciaio inox tramite periodici e regolari travasi a cui seguono 1-2 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.	
FORMATO BOTTIGLIA	75 cl	
COD. PRODOTTO	05116	
PESO LORDO	1120 g	
PESO NETTO	720 g	
ASPETTO VISIVO	Rosso rubino	
GRADO ALCOLICO	13,5 %Vol.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Profumo di frutti rossi maturi e di note speziate tipiche dell'uvaggio.	
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	Ottimale tra 16 e 18°C	
NUMERO LOTTO	Stampato sull'etichetta	
MODALITÀ D'USO	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA CHIUSA	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA APERTA	Conservare in frigo, e consumare entro 3 giorni.	
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO	Il vino, rosso di media struttura dal corredo polifenolico complesso ma raffinato può essere invecchiato per almeno 2 anni dalla sua commercializzazione.	
CERTIFICAZIONI	Reg. 834/2007 e 203/2012 ICEA	

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI

PH	3.3
ACIDITÀ TOTALE	>4,5 g[ac. tartarico]/l
ACIDITÀ VOLATILE	<0,7 g[ac. acetico]/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	< 100 mg/l
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	< 25 mg/l
ZUCCHERI	< 1,0 g[glucosio + fruttosio]/l
ACIDO MALICO	0,1 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE	30 g/l
ESTRATTO NON RIDUTTORE	>20 g/l
POLIFENOLI TOTALI	60
INTENSITÀ COLORANTE	11
TONALITÀ COLORANTE	0,60
RAME	<1 mg/l
PESTICIDI	Assenti come da Reg. CEE 2092/91
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

ALLERGENI ALIMENTARI

	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		No		No
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		No		No
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		No		No
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		No		No
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		No		No
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		No		No
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		No		No
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		No		No
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		No		No
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		No		No
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		No		No
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO ₂ > 10 mg/kg)	SI		SI	
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		No		No
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		No		No

IMBALLAGGI

- CONFEZIONE SINGOLA	
DESCRIZIONE	Bottiglia in vetro scuro con tappo in sughero
CAPACITÀ	75 cl
CODICE EAN	8024829005116
- UNITÀ DI VENDITA	
DESCRIZIONE	Cartone contenente 6 bottiglie
DIMENSIONI (H x L x P) IN CM	32 x 23 x 16
PESO LORDO	6,9 kg
CODICE EAN	8024829005345
- PALLET	
DESCRIZIONE	Euro 120 x 80 cm
ALTEZZA	160 cm
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO	730 kg

CONTATTI

AZIENDA	AGRINATURA Srl	
INDIRIZZO	C.da S. Agostino – 76123 Andria (BT) Italia	
TELEFONO	Tel. +39-0883.56.52.20	Fax. +39-0883.56.52.23
INDIRIZZO E-MAIL	info@agrinatura.net	
WEB	www.giancarloceci.com	