

NOME PRODOTTO	<b>Vino Rosso</b> <b>D.O.C. Castel del Monte</b>	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>PARCO GRANDE</b>	
PROPRIETÀ	Vino Biologico prodotto dalla vinificazione delle uve di vitigni autoctoni dei vigneti dell'azienda.	
VITIGNI	Uva di Troia, Aglianico e Montepulciano in percentuali variabili	
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 delestage, 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 - 37,5 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. 2092/91 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 <sub>2</sub> > 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, Italy
TELEFONO	Tel. +39-0883.56.52.20      Fax. +39-0883.56.52.23
INDIRIZZO E-MAIL	info@arginatura.net
WEB	www.arginatura.net