

ST 01 SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data 01.03.2016 Rev. 00 Edizione 03 Pagina 1 di 2

Nome Prodotto	Vino Bianco D.O.C. Castel del Monte Bombino Bianco	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PANASCIO	
Proprietà	Vino Biologico Certificato Vegano	Cook AND Co
VITIGNI	100% Bombino bianco	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera	
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500-5000 piante/Ha	
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (12-15 °C) in acciaio inox e conservazione sulle fecce fini	
TECNICA DI AFFINAMENTO	Affinamento e stabilizzazione in contenitori in acciaio inox con frequenti batonnages per circa 4 - 6 mesi	
FORMATO BOTTIGLIA	75 cl	Gancario Cea
Cod. Prodotto	05123	-1-
PESO LORDO	1120 g	PANASCIO BOMBINO BIANCO
PESO NETTO	720 g	
ASPETTO VISIVO	Colore giallo paglierino con dorata luminosità	
GRADO ALCOLICO	12,5 %Vol.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Al profumo emergono gradevoli aromi di frutta e fiori di campo. Al palato è fresco ed asciutto complessivamente equilibrato	
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	Ottimale tra 8 e 10 °C	
NUMERO LOTTO	Stampato sull'etichetta	
Modalità d'uso	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA CHIUSA	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA APERTA	Conservare in frigo, e consumare entro 3 giorni	
CERTIFICAZIONI	Reg. 834/2007 e 203/2012 ICEA.	

Parametri Chimico-Fisici e Biologici		
PH	3.4	
ACIDITÀ TOTALE	>5,0 g[ac. tartarico]/l	
ACIDITÀ VOLATILE	<0,7 g[ac. acetico]/l	
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	< 150 mg/l	
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	< 30 mg/l	
ZUCCHERI	< 1,0 g[glucosio + fruttosio]/l	
ACIDO MALICO	1,3 g/l	
ESTRATTO SECCO TOTALE	22 g/l	
ESTRATTO NON RIDUTTORE	>20 g/l	
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	



ST 01 SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data 01.03.2016 Rev. 00 Edizione 03 Pagina 2 di 2

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)	Sī	Sī		
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 chiaro con tappo in sughero	
CAPACITÀ	75 cl	
CODICE EAN	8024829005123	
- 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	8024829005321	
- PALLET		
DESCRIZIONE	Euro 120 x 80 cm	
ALTEZZA	160 cm	
CARTONI PER STRATO	21	
CARTONI PER PEDANA	105	
PESO	730 kg	

CONTATTI				
AZIENDA	AGRINATURA società agricola Srl			
Indirizzo	C.da S. Agostino – 76123 Andria, Italia			
TELEFONO	Tel. +39-0883.56.52.20	Fax. +39-0883.56.52.23		
Indirizzo E-Mail	info@agrinatura.net			
WEB	www.giancarloceci.com			