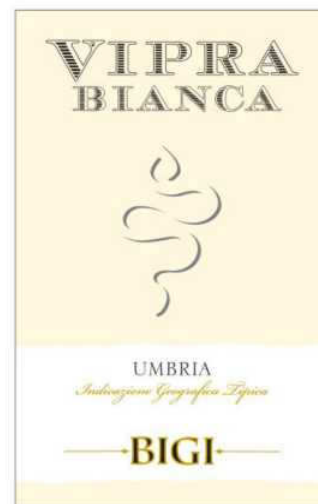




Cosecha 2013

Vipra Bianca Umbria IGT



Las uvas: 60% Grechetto, 40% Chardonnay.

El viñedo: viñedos situados en la zona de Orvieto y en los municipios limítrofes sobre las suaves colinas de Umbria a una altitud de 300 metros, sobre terrenos áridos y ligeros, con una densidad en torno a las 4.500 cepas por hectárea, con sistema de conducción en cordón con pulgares y guyot.

La vinificación: las uvas de las dos variedades, en el punto justo de maduración, se vendimian en los primeros días de octubre; tras un pisado suave le sigue la vinificación en blanco; el mosto flor, clarificado por decantación natural en frío (6-8° C), fermenta con las levaduras seleccionadas, lentamente durante unas 3 semanas, en recipientes de acero inoxidable a temperatura rigurosamente controlada (14-16° C); el vino nuevo continua afinándose en recipientes de acero hasta el embotellado estéril en frío.

El vino: color amarillo pajizo brillante con matices verdes; aroma fino con sensaciones de almendra fresca, acacia y notas cítricas; sabor rico y fresco, elegantemente equilibrado por una intrigante suavidad.

Datos analíticos: alcohol 12,75%; acidez total 4,70 g/l; pH 3,15; azúcares 4,70 g/l; extracto 16,80 g/l.

Alergenos: sulfitos.

Conservación óptima: se aconseja beberlo joven, pero si se conserva en botella tumbada y en lugar fresco, también en 1-2 años desde la cosecha.

Maridaje: entremeses en general, primeros platos a base de pescado, carnes blancas, quesos frescos.

Temperatura de servicio: 12° C.

EN UMBRÍA DESDE 1880



FICHA TÉCNICA

Rev. 00
03-06-2013

Verdicchio

Botella de 750 ml

PARÁMETROS VINO	OBJETIVO	TOLERANCIA
Alcohol % Vol	12,5	12 - 13
Azúcares g/l	1,2	< 4
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	5.80	5 - 7
Acidez volátil (g/l ácido acético)	0,5	< 0,75
SO2 Libre	35	20 -45
SO2 Total	120	100-150
pH	3.15	3 - 3.70
Estabilidad tartárica	estable	Estable
Estabilidad proteica	estable	Estable
Ocratoxina-A (ppb)	< 2	< 2
Cobre mg/l	< 2	< 2
Hierro mg/l	0.5	0.5 - 4,00

Alérgenos: El producto contiene anhídrido sulfuroso dentro de los límites legales y de conformidad con las directivas 2000/13/CE y 2003/89/CE se indica en la etiqueta "Contiene Sulfitos".

Responsable del Control de Calidad	Responsable de Laboratorio
Matteo Corsi	Antonella Conti
25/01/2015	25/01/2015



FICHA TÉCNICA

Rev. 00
03-06-2013

Chianti Colli Senesi

Garrafa de 750 ml

PARÂMETROSVINHO	OBJETIVO	TOLERÂNCIA
Álcool % Vol	13	12.5 - 13.5
Açúcares g/l	0,8	< 4
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	5.30	5 - 7
Acidez volátil (g/l ácido acético)	0,6	< 0,75
SO2 Livre	35	20 -45
SO2 Total	100	100-150
pH	3.30	3 - 3.70
Estabilidade tartárica	Estável	Estável
Estabilidade proteica	Estável	Estável
OcratoxinaA (ppb)	< 2	< 2
Cobre mg/l	< 2	< 2
Ferro mg/l	0.5	0.5 - 4,00

Alérgenos: O produto contém anidrido sulfuroso dentro dos limites legais e em conformidade com as diretivas 2000/13/CE e 2003/89/CE com indicação na etiqueta "Contém Sulfitos".

Responsável pelo Controlo da Qualidade	Responsável pelos ensaios de Laboratório
Matteo Corsi	Antonella Conti
25/01/2015	25/01/2015



FICHA TÉCNICA

Rev. 00
03-06-2013

Memoro Rosso

Botella de 750 ml

PARÁMETROS VINO	OBJETIVO	TOLERANCIA
Alcohol % Vol	14	13.5 - 14.5
Azúcares g/l	10	< 15
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	5.25	5 - 7
Acidez volátil (g/l ácido acético)	0,55	< 0,75
SO2 Libre	35	20 -45
SO2 Total	100	100-150
pH	3.40	3 - 3.70
Estabilidad tartárica	estable	Estable
Estabilidad proteica	estable	Estable
Ocratoxina-A (ppb)	< 2	< 2
Cobre mg/l	< 2	< 2
Hierro mg/l	0.5	0.5 - 4,00
Alcohol % Vol		

Alérgenos: El producto contiene anhídrido sulfuroso dentro de los límites legales y de conformidad con las directivas 2000/13/CE y 2003/89/CE se indica en la etiqueta "Contiene Sulfitos".

Responsable del Control de Calidad	Responsable de Laboratorio
Matteo Corsi	Antonella Conti
25/01/2015	25/01/2015