

CERASUOLO D'ABRUZZO
VISCONTE



CANTINA DEL FUCINO SCA

Tipologia	Cerasuolo D'Abruzzo
Annata	2020
Sistema di Allevamento	Filare e Pergola Abruzzese
Denominazione	Cerasuolo d'Abruzzo DOC
Epoca di vendemmia	Da metà settembre
Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Classificazione	Vino Cerasuolo tranquillo
Vinificazione	Raccolta manuale, criomacerazione in pressa e fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio con lungo contatto con le fecce fini.
Abbinamenti	Zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semistagionati, la pizza
Temperatura di servizio	8-10°C
Modalità di conservazione	In luogo fresco e asciutto
Modalità di trasporto	Temperatura ambiente senza stress termici
Packaging	Bottiglia: bordolese 370 bianco 0,75LT Tappo: nomacorc select green 38 x24 mm Capsula: PVC lilla con logo 31 x 55 mm Fascetta DOC Peso bottiglia singola: 1,1 Kg Peso confezione da 12: 13,70 Kg Dimensione pallet: 80 x 120; altezza <2m Peso lordo del pallet : 845 Kg per pallet da 60 colli da 12 bottiglie



CERASUOLO D'ABRUZZO
Denominazione di Origine Controllata

Dal colore rosso ciliegia brillante, il profumo presenta note fresche fruttate. Sapore asciutto ed armonico. Si adatta bene a piatti a base di pesce, ma anche a primi non molto elaborati.
Temperatura di servizio 10-12 °C.

Contiene Solfiti - Contains Sulphites



75cl e

Imbottigliato da
Cantina del Fucino S.C.A.
Paterno di Avezzano (Aq) - Italia

PRODUCT OF ITALY

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	Rosato cerasuolo
Odore	Intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia
Sapore	Fragrante, equilibrato, con una freschezza persuasiva

PARAMETRI ANALITICI

Titolo alcolometrico volumico effettivo ¹	13±0,5	%vol
Zuccheri riduttori	1,0-3,0	g/litro
Acidita' totale	6-7	ac. Tartarico
pH	3,10-3,30	Unità di pH
Acidita' volatile	0,25-0,45	g/litro ac. Acetico
Anidride solforosa libera	35-50	mg/l
Anidride solforosa totale	90-130	mg/litro
Estratto secco netto	22-28	g/litro
Ocratossine	<2,0	µg/l
Rame	< 1	mg/l
Piombo	<0,2	mg/l
Zinco	< 5	mg/l

¹ il titolo alcolometrico volumico effettivo varia con una tolleranza del 0,5 % vol. rispetto al base al grado dichiarato in etichetta. Le produzioni possono avere delle variazioni in etichetta del grado sulla stessa tipologia. Il parametro qui indicato è riferito alla retro etichetta all'interno della presente scheda.



DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

Presenza Allergeni

L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all'**Allegato II del Regolamento CE 1169/2011 e s.m.i.**

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato.

Allergeni	Aggiunta da ricetta		Presenti nello stabilimento		Possibile contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di Semi di sesamo		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupino e prodotti a base di lupino		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>