SCHEDA TECNICA



PECORINO IGT TERRE DI CHIETI



CANTINA DEL FUCINO SCA

Pecorino			
2020			
Filare e Pergola Abruzzese			
Pecorino IGP			
Prima decade di Settembre			
Pecorino			
Vino tranquillo			
Raccolta manuale, fermentazione del solo mosto fiore a temperatura controllata, pressatura soffice			
100% in acciaio con batonnage lungo sulle fecce fini			
Ottimo in abbinamento con primi piatti a base di pesce, ideale con tutta la cucin marinara			
10-12°C			
Luogo fresco e asciutto			
Temperatura Ambiente senza stress termici			
Bottiglia: elegance 490 uvag 0,75LT Tappo: nomacorc select green 44 x24 mm Capsula: PVC cedro con logo 31 x 55 mm Peso bottiglia singola: 1,26 Kg Peso confezione da 6: 7,68 Kg Dimensione pallet: 80 x 120; altezza <2m Peso lordo del pallet: 945 Kg per pallet da 120 colli da 6 bottiglie			
CARATTERISTICHE SENSORIALI			





	PECORINO
Inc	Terre di Chieti licazione Geografica Tipica
nella ter note agru delle morbido, piatti dell	dalle uve dell'omonimo vitigno, riscoperto ra d'Abruzzo, ha un profiumo intenso con mate e floreali, tra le quali sono percettibili delicate note speziate. Al gusto è pieno, minerale e di buona acidità. Ben si adatta ai cucina marinara, ma anche a carne bianca aggi. Temperatura di servizio 10-12 °C.
	Contiene Solfiti - Contains Sulphites
0	8 032523 404005
Pat	Imbottigliato da Cantina del Fucino S.C.A. terno di Avezzano (Aq) - Italia
75cle	PRODUCT OF ITALY

CARAT	TERIST	ICHE	SENSO	RIALI
-------	--------	------	-------	-------

	CARATTERISTICHE SENSORIALI		
Colore	Giallo paglierino vivace		
Odore	Note agrumate e floreali che si fondono a note balsamiche		
Sapore	Fresco, minerale e sapido		

Sapore	Fresco, minerale e sapido				
PARAMETRI ANALITICI					
Titolo alcolometrico volumico effettivo ¹ 13±0,5 %vol					
Zuccheri riduttori		2,0-3,0	g/litro		
Acidita' totale		6-7	ac. Tartarico		
рН		3,20-3,30	Unità di pH		
Acidita' volatile		0,20-0,35	g/litro ac. Acetico		
Anidride solforosa libera		35-50	mg/l		
Anidride solforos	sa totale	100-130	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.

SCHEDA TECNICA



PECORINO IGT TERRE DI CHIETI



CANTINA DEL FUCINO SCA

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 contaminazio ne 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.		_				
Crostacei e prodotti a base di crostacei						
Uova e prodotti a base di uova						
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.						
Arachidi e prodotti a base di arachidi						
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.						
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) lattiolo.						
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.						
Sedano e prodotti a base di sedano						
Senape e prodotti a base di senape						
Semi di sesamo e prodotti a base di Semi di sesamo						
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.						
Lupino e prodotti a base di lupino						
Molluschi e prodotti a base di molluschi						