

TREBBIANO D'ABRUZZO
FONTE VECCHIA



CANTINA DEL FUCINO SCA

Tipologia	Trebbiano D'Abruzzo
Annata	2020
Forma di Allevamento	Filare e Pergola Abruzzese
Denominazione	Trebbiano D'Abruzzo DOP
Epoca di vendemmia	Seconda decade di Settembre
Vitigno	Trebbiano D'Abruzzo
Classificazione	Vino tranquillo
Vinificazione	Raccolta manuale, fermentazione del solo mosto fiore a temperatura controllata, pressatura soffice
Affinamento	100% in acciaio con batonnage lungo sulle fecce fini
Abbinamenti	Eccellente come aperitivo, accompagna ottimamente tutta la cucina marinara
Temperatura di servizio	8-10°C
Modalità di conservazione	Luogo fresco e asciutto
Modalità di trasporto	Temperatura Ambiente senza stress termici
Packaging	Bottiglia: borgognotta 420 foglia morta 0,75LT Tappo: nomacorc select green 38 x24 mm Capsula: PVC rame con logo 31 x 55 mm Fascetta DOC Peso bottiglia singola: 1,17 Kg Peso confezione da 6: 7,22 Kg Dimensione pallet: 80 x 120; altezza <2m Peso lordo del pallet : 890 Kg per pallet da 120 colli da 6 bottiglie



TREBBIANO D'ABRUZZO
Denominazione di Origine Controllata

Dal colore paglierino più o meno carico, il profumo esprime note floreali e frutta a bacca bianca. Al gusto è fresco, morbido e persistente, si abbina ad antipasti e piatti a base di pesce. La temperatura di servizio è di 8-10 °C.

Contiene Solfiti - Contains Sulphites



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

75cl e

PRODUCT OF ITALY

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Odore	Fresco, gradevolmente fruttato con note floreali di acacia
Sapore	Fragrante, armonico e persistente

PARAMETRI ANALITICI

Titolo alcolometrico volumico effettivo¹	13±0,5	%vol
Zuccheri riduttori	2,0-3,0	g/litro
Acidita' totale	5,5-6,5	ac. Tartarico
pH	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 solforosa 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.

TREBBIANO D'ABRUZZO
FONTE VECCHIA



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 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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input 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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input 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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input 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) latticolo.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input 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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di Semi di sesamo		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input 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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Lupino e prodotti a base di lupino		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>