

ETICHETTA VINO TERRAZZI ANTICHI 2022

| <u>INFO</u> | | ETICHETTA ELETTRONICA | ETICHETTA CARTACEA | OBB | FAC |
|---|---|--------------------------|-----------------------|-----|-----|
| <u>Denominazione</u> | “TERRAZZI ANTICHI” Valli Ossolane Bianco D.O.C | X | X | X | |
| <u>VOL Gradazione alcolica</u> | 13,5 %Vol. | X | X | X | |
| <u>Quantità, espressa in cl</u> | 75 cl e | X | X | X | |
| <u>lotto di appartenenza</u> | n. Lotto (data di imbottigliamento) | X | X | X | |
| <u>Indicazione dei solfiti</u> | CONTIENE SOLFITI | X | X | X | |
| <u>Indicazione presenza allergeni</u> | ----- | | | | |
| <u>Annata di produzione</u> | Anno 2022 | X | X | | X |
| <u>Uve</u> | Chardonnay 100% | X | | | X |
| <u>Zona di produzione</u> | Vigneti dell’Istituto in Crodo, VB; superficie vitata di circa 0.7 ettari; sesto di coltivazione a spalliera, ridotta produzione per ceppo; sistema di allevamento a guyot. | X | | | X |
| <u>Età del vigneto</u> | Viti piantate in annate diverse, con media di 15-20 anni di età. | X | | | X |
| <u>Terreni</u> | Originati da conoidi alpini glaciali, con ottima esposizione e soleggiamento; profondi e freschi, con struttura sciolta, poveri di argilla ma ricchi in minerali. Tessitura sabbio-limoso con humus ben distribuito, scheletro grossolano specie in profondità. | X | | | X |
| <u>Clima</u> | Tipicamente alpino, conferisce una gradevole acidità grazie alla marcata escursione termica prima della vendemmia. | X | | | X |
| <u>Esposizione</u> | Sud-Est | X | | | X |
| <u>Altitudine:</u> | 510 m. slm | X | | | X |
| <u>Densità:</u> | 5.000 piedi/ha | X | | | X |
| <u>Resa per ettaro:</u> | non superiore a 60 q.li /ha | X | | | X |
| <u>Epoca di vendemmia:</u> | Prima settimana di ottobre | X | | | X |
| <u>Pressatura e torchiatura:</u> | prima con pigiadiraspatrice a flusso intermittente poi torchiatura leggera - Resa in mosto fiore 50%, torchiato 12%. Sosta su bucce per circa 10-12 ore | X | | | X |
| <u>T° di fermentazione:</u> | Controllata, sempre entro i 15-16 °C | X | | | X |

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------|-----------------------|---|----------|----------|----------|
| <u>Resa in vino:</u> | Circa il 60% | | | X | | | X |
| <u>Affinamento:</u> | In vasca d'acciaio per circa 6 mesi | | | X | | | X |
| <u>Messo in bottiglia:</u> | Mese di giugno 2022 | | | X | | | X |
| <u>Modalità di vendita:</u> | Vendita diretta in Istituto o su prenotazione | | | X | | | X |
| <u>Caratteristiche organolettiche</u> | <p>Presenta colore giallo paglierino mediamente intenso, con riflessi dorati; profumo intenso, ampia profondità aromatica, floreale con sentori di frutta, vaniglia e erbe vegetali e fiori selvatici.</p> <p>In bocca sapore deciso, all'inizio gradevolmente sapido, con note aromatiche marcate di vaniglia e frutta matura in finale, che sfuma lentamente con finale floreale legato al territorio di produzione: i profumi ed i sentori floreali a tratti speziati rappresentano al meglio il vino di montagna.</p> | | | X | X | | X |
| <u>Abbinamenti consigliati</u> | <p>Primi piatti non particolarmente piccanti, pesci e carni bianche. Salumi del territorio insaccati o essiccati e naturalmente i pregiati formaggi ossolani o comunque formaggi freschi anche erborinati.</p> | | | X | X | | X |
| <u>Temperatura di servizio</u> | Servire a 8 – 10 °C | | | X | X | | X |
| <u>Indicazione dell'azienda imbottigliatrice</u> | Prodotto e imbottigliato da: Istituto Professionale Agrario Silvio Fobelli – Crodo (VB) | | | X | X | X | |
| <u>paese di produzione</u> | ITALIA | | | X | X | X | |
| <u>INDIRIZZI</u> | <p>Via Roma, 9 28845 CRODO (VB) - Tel. 0324/61294 e-mail vbic805003@innocenzoix.it www.innocenzoix.it</p> | | | X | | | X |
| <u>ETICHETTA AMBIENTALE</u> | BOTTIGLIA | CAPSULA | TAPPO | VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO | X | | X |
| | VETRO GL71 | PLASTICA C/PVC 90 | ORGANICO FOR51 | | | | |
| | RACCOLTA DIFFERENZIATA | | | | | | |
| <u>ETICHETTA NUTRIZIONALE COMPLETA</u> | | | | X | | | X |
| <u>E (energia)</u> | Valore per 100 ml = 351 kJ/ 84 kcal | | | | X | | X |
| <u>Lista INGREDIENTI</u> | | | | X | | | X |

