


SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - UNI EN ISO 9001: 2000			SCP03
 Caldora Vini S.r.l.	Scheda prodotto MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC YUME	Rev. 0 del 10/08/06	Pag. 1/4

Rev/data missione Rev 2 del 17.07.2008	Natura della Modifica Adeguamento BRC Issue 5	Riesame Resp. Qualità/Haccp 	Approvazione Direttore Operativo 
--	---	--	---



Tipologia	Montepulciano D'Abruzzo
Denominazione	Denominazione Origine Controllata (DOC)
Vitigno	Montepulciano minimo 85 %
Classificazione	Vino tranquillo
Origine degli ingredienti	vino proveniente da vigneti abruzzesi composti da vitigno Montepulciano d'Abruzzo
Abbinamenti	Primi piatti robusti , affettati tipici abruzzesi, carni arrosto e in umido
Trattamenti e trasformazioni	chiarifica filtrazione dializzazione/pastorizzazione aggiunte pre imbottigliamento microfiltrazione
Modalità di conservazione:	Luogo fresco e asciutto al riparo da fonti luminose
Mod. di trasporto:	Temperatura ambiente senza stress termici
Sistema di confezionamento:	imbottigliamento
Istruzioni per l'uso	temperatura di servizio: 18-20°C. il vino non necessita di decantazione. Una volta terminato il consumo, richiudere ermeticamente la bottiglia e conservare in frigo non congelare il prodotto. Il congelamento porta ad una degradazione dello stesso dato che non si conservano le caratteristiche chimico-fisiche.
Considerazioni su Uso improprio	la ritappatura non ermetica della bottiglia comporta la perdita delle caratteristiche organolettiche la conservazione vicino a fonti di calore comporta la perdita delle caratteristiche chimico-fisiche

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
Colore	Rosso rubino con riflessi purpurei
Odore	Ottima intensità e complessità, sentori di frutta rossa matura, di amaretto marzapane e spezie dolci.
Sapore	Secco e caldo, morbido con tannini fini e vellutati.ottima sapidità e buon equilibrio.

Filet mignon ao molho de amoras; Rizoni de cogumelos. Jantar em 08/03/2012, no Restaurante Le Réchaud com a Turma dos Comunitários.

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - UNI EN ISO 9001: 2000		SCP03
 Caldora Vini S.r.l.	Scheda prodotto MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC YUME	Rev. 0 del 10/08/06 Pag.2/4

--

PARAMETRI ANALITICI		
Titolo alcolometrico volumico effettivo ¹	14±0,5	%vol
Zuccheri riduttori	3,0-4,0	g/litro
Acidita' totale	4,50-7,50	g/litro ac. Tartarico
pH	3,10-3,75	Unità di pH
Acidita' volatile	0,40-0,75	g/litro ac. Acetico
Anidride solforosa libera	30-60	mg/litro
Anidride solforosa totale	90-160	mg/litro
Estratto secco netto	22-40	g/litro
Ocratossine	<2,0	µg/l
Rame	<2	mg/l
Piombo	<0,2	mg/l
Zinco	<5	mg/l

PACKAGING	
Bottiglia	Bordolese Conica Irpinia 0,75 l
Altezza bottiglia	300 ± 1.9
Diametro bottiglia	75,1 ± 1.5
Dimensione confezione	Conf da 6 236x158x318
Colli per confezione	6
Tappo	Sughero 24x49 Yume
Capsula	Polilaminata nera 29x55 Yume
Etichetta	YUME
Retroetichetta	YUME

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
Per chiarimenti e reclami telefonare al 085 9063651
Sito internet: www.caldoravini.it
e- mail: info@caldoravini.it
Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso

Determinazione lotto prodotto finito:

L.	YY	ZZ	A
	Anno	Giorno prog dell'anno	produzione

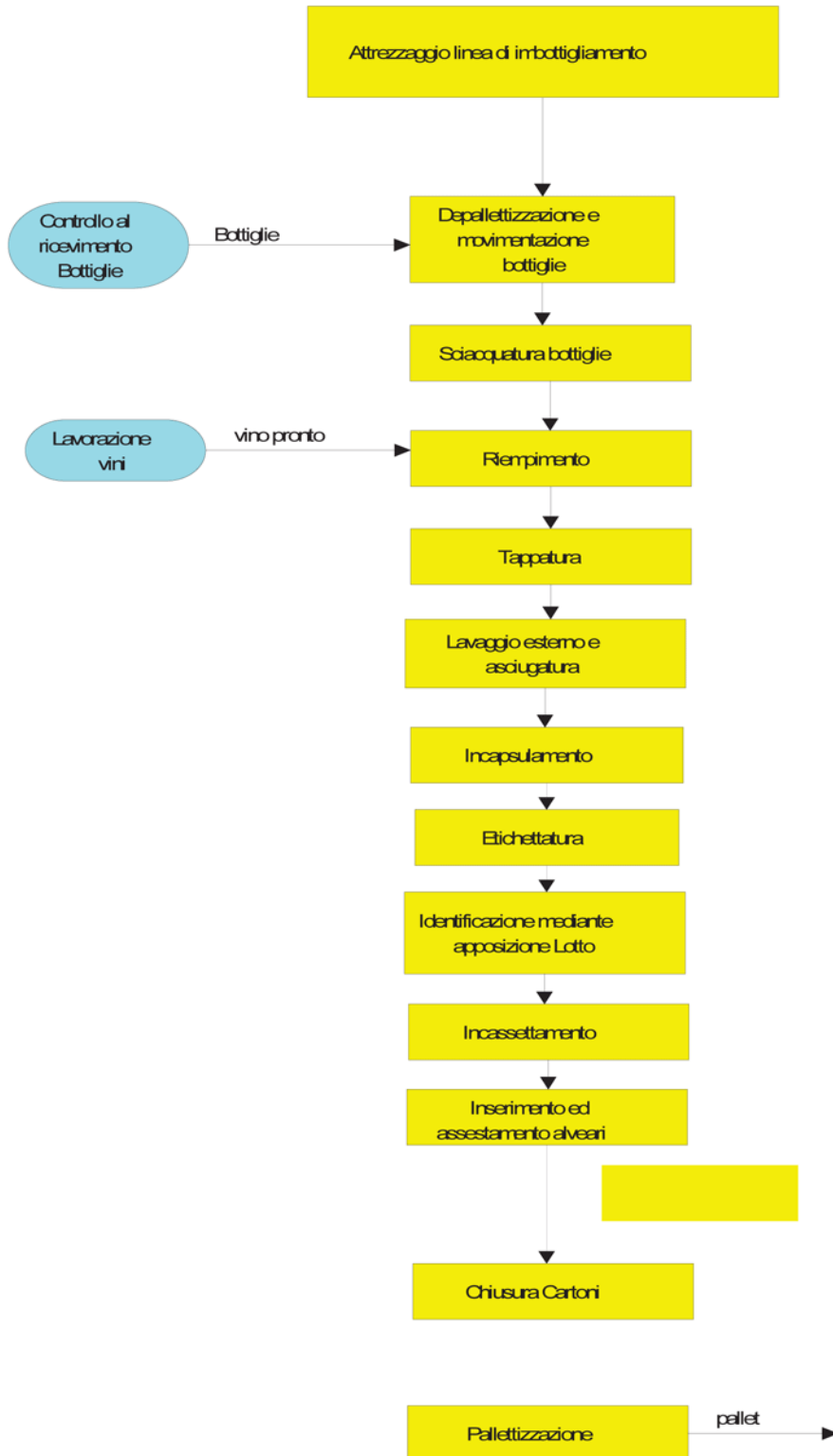
Es: L.06247A 09.10

Accanto alla lettera che identifica la produzione, viene apposta l'ora e minuti dell'imbottigliamento che hanno la funzione di tracciare eventuali variazioni di lotti di tappi e/o di bottiglie, ai fini della rintracciabilità interna.

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.

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - UNI EN ISO 9001: 2000		SCP03
 Caldora Vini S.r.l.	Scheda prodotto MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC YUME	Rev. 0 del 10/08/06 Pag.3/4

Ciclod'imbottigliamento



SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - UNI EN ISO 9001: 2000		SCP03
 Caldora Vini S.r.l.	Scheda prodotto MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC YUME	Rev. 0 del 10/08/06 Pag.4/4

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

La Caldora Vini Srl dichiara, nel rispetto delle procedure enologiche, di non usare materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi che prevedono la Presenza di OGM, in quanto non previste nelle tecniche comuni di trasformazione vini.

Presenza Allergeni

La Caldora Vini dichiara la presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all' **Allegato 3 bis Dir. CE 89/2003**

Presenza	Assenza	Allergeni
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uova e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pesce e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soia e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole (<i>Corylius avellana</i>), noci comuni (<i>Junglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂

Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over

Filet mignon ao molho de amoras; Rizoni de cogumelos. Jantar em 08/03/2012, no Restaurante Le Réchaud com a Turma dos Comunitários.