



Mazzetti
d'Altavilla

DISTILLATORI DAL 1846

SCHEDA TECNICA

CODICE: A0024
PRODOTTO: INCONTRO
GRADO ALCOLICO: 43% (tolerance $\pm 0,3\%$)
CAPACITA' (ml): 700 ml

COMPONENTI:

MATERIA PRIMA: Vinacce di Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco
DIVERSI FERMENTATI ALCOLICI: Nessuno
DISTILLATION PRODUCT: Grappa tutto grado

TECNICHE DI PRODUZIONE:

- 1) invecchiata in botti di rovere (oltre 12 mesi)
- 2) Riduzione del titolo alcolometrico : diluizione del prodotto tutto grado tramite acqua osmotizzata ottenuta per captazione.
- 3) Refrigerazione: tramite refrigeratore in acciaio inox a ciclo chiuso.
- 4) Filtrazione sterilizzante: effettuata tramite l'utilizzo di filtri in cellulosa sterile.
- 5) Controllo grado alcolometrico finale
- 6) Affinamento in serbatoi di acciaio (almeno 6 mesi)
- 7) Riempimento: tramite riempitivi volumetriche con controllo costante del volume.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: ambrato
PROFILO AROMATICO: bouquet equilibrato
SENTORI PARTICOLARI: sentori fruttati e speziati (tabacco e vaniglia)

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Il prodotto presenta i requisiti analitici prescritti dal Reg.C.E.E. 1576/89 e dall'art. 9 del D.P.R. 297/97.

Le analisi sono state effettuate c/o il Laboratorio Chimico Compartimentale delle DOGANE e II – III di Torino.

Allergeni assenti

RINTRACCIABILITA':

Lotto di produzione: Applicato su ogni produzione e del tipo "LGGGAA"

