



# Mazzetti d'Altavilla

DISTILLATORI DAL 1846

## SCHEDA TECNICA

**CODICE:** A0023  
**PRODOTTO:** INVITO  
**GRADO ALCOLICO:** 43% (tolerance  $\pm 0,3\%$ )  
**CAPACITA' (ml):** 700 ml

### COMPONENTI:

**MATERIA PRIMA:** Vinacce di Barbera e Dolcetto  
**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 ORGANOLETICHE:

**ASPETTO:** ambrato  
**PROFILO AROMATICO:** morbido, aromatico  
**SENTORI PARTICOLARI:** sentori di spezie 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"

