

Azienda vinicola "Castello di Lozzolo" dei F.lli Berteletti srl	Schede tecniche prodotti finiti	Ed. 01 Rev. 03 Data 14.05.2021
	A.7.4.39	Pagina 1 di 2

PUGLIA IGT PINOT GRIGIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



AREA DI PRODUZIONE: Puglia

VITIGNI: 100% Pinot Grigio

ESAME ORGANOLETTICO:

Profumo: con un caratteristico bouquet fruttato con note di ananas e banana

Colore: giallo paglierino

Sapore: persistente e sapido

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con il pesce, crudo, al forno o alla griglia. Da provare anche con le verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C

FORMATI: cl. 75

ALCOL: 12%



PRODUCTION AREA: Puglia

GRAPES: 100% Pinot Grigio

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Bouquet: characteristic and fruity, with notes of pineapple and banana

Color: straw yellow

Taste: sapid and persistent

SERVING SUGGESTION: great with fish, raw, grilled or baked. Nice with vegetables.

SERVING TEMPERATURE: 8°-10° C

BOTTLE SIZE: cl.75

ALCOL: 12%

CONFEZIONE/PACKAGING:

Etichetta: Versare

Bottiglia: Bordolese BVS cl. 75

Cartone da 6

EAN BT 8005890026811

EAN CRT 8005890025814

Azienda vinicola "Castello di Lozzolo" dei F.lli Berteletti srl	Schede tecniche prodotti finiti	Ed. 01 Rev. 03 Data 14.05.2021
	A.7.4.39	Pagina 2 di 2

Limiti di legge

ITA

Pb: max 0,2 mg/l (secondo Reg. CE n°1881/06)
Cu: max 1 mg/l (secondo L. n. 238 del 12.12.2016, art. 25)
Zn: max 5 mg/l (secondo L. n. 238 del 12.12.2016, art. 25)
Alcol metilico : 350 mg/l per i vini rossi, 250 mg/l per vini bianchi / rosati (secondo L. n. 238 del 12.12.2016, art. 24)
Derivati cianici: assenti (secondo D.M. 30.07.2003)
Anidride solforosa: max 150 mg/l vini rossi, 200 mg/l vini bianchi (secondo Reg. CE 10.07.2009, n. 606/09); se con contenuto di zuccheri pari o superiore a 5g/l: 200 mg/l vini rossi, 250 mg/l vini bianchi
Ocratossina A :max 2,0 microgrammi/ litro (Reg. Ce 1881/06).

ENG

Pb: max 0.2 mg / l (according to EC Regulation n ° 1881/06)
Cu: max 1 mg / l (according to Ministerial Decree n.238 of 12/12/2016 art.25)
Zn: max 5 mg / l (according to Ministerial Decree n.238 of 12/12/2016 art.25)
Methyl Alcohol : 350 mg/l for red wine or 250mg/l for white and rose' wines (according to L. 12 December 2016 ,n. 238 , art. 24)
Cyanide derivatives: absent (according to DM 30.07.2003)
Sulphur dioxide: max 150 mg / l red wine, 200 mg / l white wines (according to Reg 10.07.2009, n. 606/09); whether with sugar content equal to or greater than 5g / l 200 mg / l red wines, 250 mg / l white wines
Ochratoxin A .: max 2.0 micrograms / liter (Reg. 1881/06).

ITA questo vino può essere conservato per un periodo medio. Mantiene le sue caratteristiche qualitative ottimali fino al 2°-3° anno di invecchiamento.

E' consigliato mantenere le bottiglie a temperatura ambiente, in locale fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Il prodotto contiene solfiti entro i limiti di legge.

Sconsigliato il consumo a donne in gravidanza, minori, persone affette da patologie per le quali è sconsigliato il consumo di alcol, persone allergiche all'anidride solforosa.

ENG *This wine can be stored for an average period. It maintains its qualitative characteristics optimal until the 2nd -3rd year of aging.*

Keep in a cool and dry place with a controlled temperature between 16-18° and away from lights and sources of heat. The products contains sulphites within law limits.

It isn't recommended consumption to pregnant women, minors, people with medical conditions for which it is not recommended alcohol consumption, people who are allergic to sulfur dioxide

Ultima revisione / Last revision: 26.05.2021