

Azienda vinicola "Castello di Lozzolo" dei F.lli Berteletti srl	<b>Schede tecniche prodotti finiti</b>	Ed. 01 Rev. 03 Data 14.05.2021
	<b>A.7.4.56</b>	Pagina 1 di 2

## SPUMANTE ROSE' EXTRA DRY



**AREA DI PRODUZIONE:** Italia

**VITIGNI:** mix di uve provenienti dall'Italia

**ESAME ORGANOLETTICO:**

Profumo: fine, delicato, floreale

Colore: rosa tenue dal perlage persistente

Sapore: fresco, morbido, avvolgente

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo vino da aperitivo o da utilizzare come base per la preparazione di cocktail.

Consigliato anche per accompagnare l'intero pasto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8° C

**FORMATI:** cl. 75

**ALCOL:** 11%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 15 g/l



**PRODUCTION AREA:** Italia

**GRAPES:** mix of grapes from Italy

**ORGANOLEPTIC PROPERTIES:**

Bouquet: fine, delicate and persistent

Color: light pink with a persistent perlage

Taste: fresh, smooth and captivating

**SERVING SUGGESTION:** it's perfect as an aperitif or as a base in cocktail's preparation. It's also suggested during the whole meal.

**SERVING TEMPERATURE:** 6°-8° C

**BOTTLE SIZE:** cl.75

**ALCOL:** 11%

**SUGAR RESIDUAL:** 15 g/l

**CONFEZIONE/PACKAGING:**

Etichetta: Berteletti

Bottiglia: Collio Tappo Fungo cl.75

Cartone da 6

EAN BT 8005890801654

EAN CRT 8005890808912

Azienda vinicola "Castello di Lozzolo" dei F.lli Berteletti srl	<b>Schede tecniche prodotti finiti</b>	Ed. 01 Rev. 03 Data 14.05.2021
	<b>A.7.4.56</b>	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 2<sup>nd</sup> -3<sup>rd</sup> 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