

Numero: 10195

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Vino spumante brut**Descrizione:** Lo spumante, a fermentazione naturale in autoclave, non addizionato di anidride carbonica, deve essere prodotto nel rispetto della normativa vigente per la produzione di spumanti.**Ingredienti:****Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.**Imballaggio:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.**Shelf - life residua:****Note:****Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Fatti ossidativi	assenti
Odori sapori di muffa	assenti
Odori sapori di tappo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	da paglierino a giallo dorato
Aspetto	brillante
Effervescenza	perlage fine
Bollicine	numerose e persistenti
Profumo	fine, tipico del vitigno
Aroma	fine, leggero, equilibrato

Parametri chimici
