

Vini che raccontano storie

MARCHE PECORINO

Bottiglia 0,75



Zona di produzione:

Comune di Montefiore Dell'Aso e comuni limitrofi.

Vitigni: Pecorino.

Produzione media ettaro: 4/5 t di uva.

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un profumo intenso, persistente, con sentori di frutta a pasta gialla e fiori di agrumi. Fruttato, sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza.

Vinificazione:

Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata, Permanenza sulle fecce fini per 5 mesi.

Abbinamenti:

Abbinamento ideale con arrosti di pesce e formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio:

Si consiglia di servirlo a 12/14°.

Gradazione alcolica: 13 % Vol.



Contatti

La Cantina:

C.DA SAN GIOVANNI, 48
63062 MONTEFIORE DELL'ASO
(AP) ITALY

Telefono:

(+39) 0734 338109

E-Mail:

info@tenutemalavolta.com



www.tenutemalavolta.com

**AZIENDA AGRICOLA MALAVOLTA
GIUSEPPE
C.DA S. GIOVANNI, N.48
63062 MONTEFIORE DELL'ASO AP**

Identificazione Vino Bianco - Marche Percorino - Annata: 2025

Etichetta Nutrizionale Vino (Reg. UE 1169/11)					
Valore Energetico (KJ) <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	303,54		kJ/100 mL		
Valore Energetico (Kcal) <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	73,15		kcal/100 mL		
Grassi <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	0		g/100 mL		
Acidi grassi saturi <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	0		g/100 mL		
Carboidrati <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	3		g/100 mL		
Zuccheri <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	3		g/100 mL		
Proteine <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	0		g/100 mL		
Sale (sodio x 2,5) <i>Reg. (UE) N. 1169/2011 - All. XIV</i>	0		g/100 mL		

Note per analisi chimiche
Inc.: l'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa ad un intervallo di confidenza del 95% con fattore di copertura k=2. Il numero indicato rappresenta l'intervallo di fiducia (±). Il laboratorio utilizza il punto come separatore delle cifre decimali.
Rec %=Recupero espresso in % (se non indicato i recuperi sono tra 70-120% e il recupero NON è applicato nei calcoli) ML = Metodica Interna
R.L. = Reporting Limit (livello più basso sopra il quale i valori sono riportati come numeri assoluti; al minimo è uguale al Limite di Quantificazione del metodo)
N.D. = indica un valore inferiore a R.L. U.M. = Unità di Misura U.A.= unità arbitrarie (convenzionali) LOD = limite di rilevabilità

(1) Regolamento (UE) N. 1308/2013 del 17/12/2013 GU UE L347 del 20/12/2013
(2) DM 10/08/2017
(3) Regolamento Delegato (UE) 2019/934 della Commissione del 12 Marzo 2019 e ss. mm.

Documento non firmato digitalmente

ISVEA S.r.l. Via Basilicata, 1/3/5 - Loc. Fosci - 53036 Poggibonsi (SI) - Tel. 0577-981467 - e.mail: info@isvea.it www.isvea.it - C.F. e P.IVA 00930130521 - Reg. Imprese Siena n.00930130521 - Numero REA: SI-107261 - Cap. Soc.€26.000,00 i.v.
Autorizzazione Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla Certificazione dei Vini e degli Olii di Oliva
ISVEA S.r.l. è iscritta al numero 007 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 del 09/03/2006)