

SCHEMA VINIFICAZIONE IN ROSSO

Az. Agr.

tipologia / vitigno

classificazione (VDT, vino varietale, vino d'annata, IGT, DOC, DOCG)

menzioni (sottozone, vigna, superiore, riserva, passito, novello ecc)

convenzionale / biologico

VENDEMMIA

data vendemmia 1

data vendemmia 2

data vendemmia 3

uva raccolta (kg)

uva raccolta (kg)

uva raccolta (kg)

totale (kg)

PIGIADIRASPATURA

mosto (kg)

raspi (Kg)

SVINATURA

data svinatura vinaccia (Kg)

titolo alcolometrico potenziale (%.vol)

massa volumica

mosto parzialmente fermentato (litri)

vino feccioso (litri)

SFECCIATURA

data sfecciatura vino finito (litri)

feccia (litri)

titolo alcolometrico effettivo (%.vol)

SMALTIMENTO SOTTOPRODOTTI

data smaltimento vinaccia modalità in campo in distilleria

data smaltimento feccia modalità in campo in distilleria

ATTENZIONE !

LA PRESENTE SCHEDA DEVERE ESSERE AGGIORNATA A CURA DEL PRODUTTORE
E TRASMESSA AL CAA CON CADENZA QUINDICINALE A PARTIRE DALLA PRIMA DATA DI VENDEMMIA

Devono essere obbligatoriamente compilate le caselle etichettate in **grassetto**

Gli altri dati, qualora non forniti dal produttore, saranno desunti in base a valori medi ordinari

Salvo diversa indicazione del produttore la composizione del vino si intenderà monovarietale in purezza

Qualora si rendessero necesari arricchimenti prima di effettuare le operazioni informare l'ufficio vitivinicolo

Salvo espressa indicazione del produttore ai fini della consegna in distilleria le vinacce saranno trattate come una
unica massa assieme alle altre vinificazioni (senza distinzione di vitigno)