



CANTINA PRODUTTORI
DI VALDOBBIADENE s.a.s.
Via S. Giovanni, 45
31049 VALDOBBIADENE (TV)
Tel. 0423 980182
www.cantinaproduttoriavaldobbiadene.com
info@cantinaproduttoriavaldobbiadene.com
Codice Fiscale e Partita IVA IT 00178520268

Numero Bolla 156 Meccanica
Data 31/08/2017 Ora 08:59

N° socio ←

000001
CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE
VIA SAN GIOVANNI 45
SAN GIOVANNI DI VALDOBBIADENE

} Generalità socio

Zona di provenienza ←

2250 CHARDONNAY ATTO AL TG VB DOCG
211 CHARDONNAY ZONA TAGLIO
01206 S.GIOVANNI

} Tipologia d'uva

Lordo kg. 8220
Tara kg. 2500
Netto kg. 5720 (+4,00% M)

} Pesì

Grado zuccherino dell'uva. Limite legale 14 Babo ←

Grado 17,20

} Aggiunta 4% peso dei raspi
(per vendemmia meccanica)

Penalità per qualità
(per vendemmia meccanica) ←

PH 3,35

} Il pH è un'espressione degli equilibri acidi
presenti nel mosto esso dipende dalla
maturità dell'uva. (valore ottimale 3,20/3,35)

Insieme di acidi volatili presenti nell'uva ←

DETR. 4% MECC.

} Fungo che provoca marcescenza nell'acino

Acido che si forma dall'ossidazione di zuccheri in
uve che contengono botrite ←

AC.VOLATIL

BOTRITE

GLUCONICO

MALICO

} Il secondo acido più importante nel vino. Nel
Prosecco apporta freschezza e profumi

Uve di destinazione: Kg
2251 chardonnay atto 5720

Residuo (q.li) DOCG DOC DOC ST IGT
chardxtg vbdocg 77,80 27,00

Totale residuo (q.li) 104,80

	NORMALE	OTTIMALE	NEGATIVO
AV	0 - 0,20	0,00 - 0,15	0,21 - 0,30
BOTRITE	0 - 30	15 - 25	30 - 35
GLUCONICO	0 - 0,40	0,0 - 0,25	0,41 - 0,50
MALICO		2,5-3,5	