

CHARDONNAY VINO BIANCO D'ITALIA

LABORATORIO ANALISI CONTROLLO QUALITA' *

CHARDONNAY VINO BIANCO D'ITALIA

DATI ANALITICI

NOTE

Alcool svolto	vol %	10,5-11,5	
Zuccheri riduttori	g/l	6-12	
pH		3,00-3,20	
Acidità totale	g/l	6-8	
Acidità vol. dedotta SO ₂	g/l	0,10-0,40	
Estratto secco netto (dedotti gli zuccheri)	g/l	17-21	
SO ₂ totale	mg/l	11,5	
SO ₂ libera	mg/l	35-65	

Fax: +39 523 596280 – Phone: +39 523 59621 – web site: www.ilpoggiarellovini.it
Mail: qualita@mastrivignai.it

* Controllo eseguito da Cantine Quattro Valli S.r.l in data 05/09/2017