

SCHEDA TECNICA

Prodotto: **PII-0233**
GRAPPA VENETA 40% VOL BONOLLO 100 CL

Rev 01 del 25/11/2021

1. Descrizione produttore

Nome	Indirizzo	Commenti
Distillerie Bonollo Umberto S.p.A	Via G. Galilei 6, 35035 Mestrino Padova, ITALIA.	Produttore.

2. Denominazione legale: Grappa

3. Capacità: 100 cl

4. Descrizione prodotto



Origine materia prima: vinaccia prodotta e vinificata esclusivamente nella regione Veneto.

Cura e conservazione della materia prima: La vinaccia è raccolta nelle cantine dopo la pigiatura e trasportata negli stabilimenti della distilleria nel più breve tempo possibile. Terminata la fermentazione degli zuccheri viene distillata. La vinaccia rossa appena giunta in distilleria viene distillata fresca.

Peculiarità di distillazione: Le vinacce vengono distillate seguendo scrupolosamente il sistema della doppia distillazione, per esaltare le potenzialità aromatiche e, allo stesso tempo, mantenere la leggerezza richiesta dai consumatori moderni.

Tecnica di distillazione: impianto continuo e discontinuo.

Invecchiamento: Assente.

DISTILLERIE
Bonollo Umberto
S.P.A.

Caratteristiche fisico – chimiche:

Test	U.M.	Minimo	Massimo
Titolo alcolometrico volumico	% vol	39.7	40.3
Massa volumica	Mg/100 ml a.a.	0,9523	0,9545
Zucchero	Mg/100 ml a.a.	0	1,9
Metanolo	Mg/100 ml a.a.	200	700
Alcoli superiori totali	Mg/100 ml a.a.	80	500
Sostanze volatili totali	Mg/100 ml a.a.	140	800

Profilo Sensoriale

Analisi visiva

Trasparente di buona brillantezza.

Analisi olfattiva

Profumi intensi con richiamo alla frutta matura.

Analisi gustativa

Piacevolmente morbida, equilibrata ed intensa evidenza un'ottima personalità e persistenza.

Analisi retrofattiva

Lunga e profumata sensazione fruttata con totale richiamo delle note olfattive e un finale di ottima persistenza.

Conservazione:

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

DISTILLERIE
Bonollo Umberto
S.P.A.

5. Allergeni e OGM

Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE)	Presenti	Non presenti
Cereali contenenti glutine		<u>X</u>
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<u>X</u>
Uova e prodotti a base di uova		<u>X</u>
Pesce e prodotti a base di pesce		<u>X</u>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<u>X</u>
Soia e prodotti a base di soia		<u>X</u>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		<u>X</u>
Frutta a guscio		<u>X</u>
Sedano e prodotti a base di sedano		<u>X</u>
Senape e prodotti a base di senape		<u>X</u>
Semi di sesamo		<u>X</u>
Anidride solforosa e solfiti		<u>X</u>
Lupini e prodotti a base di lupini		<u>X</u>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<u>X</u>

5. Informazioni logistiche

BOTTIGLIA	
Peso della bottiglia piena	1,47 kg
CARTONE	
Contenuto del cartone	6 bottiglie
Dimensione del cartone (larghezza x altezza x lunghezza)	27 x 17,5 x 32,5 cm
Peso del cartone pieno	8,84 kg
Numero cartoni per piano	19
Numero cartoni per pallet	76
Peso del pallet	692 kg
BARCODE	
Barcode bottiglia	8000672015502
Barcode cartone	8000672615504
LOTTO	
L XX YYY Z	L XX= anno YYY= giorno Z= linea di produzione

Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE) – Nessun allergene è presente nel prodotto né per aggiunta intenzionale, né derivato da ingredienti, né per contaminazione crociata

OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003) – Il prodotto non è OGM, non è costituito né contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

Distillerie Bonollo Umberto Spa

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO s.p.a.
Via G. Galilei, 6
35035 MESTRINO – PADOVA – ITALY
Tel: +39.049.9000023
Fax: +39.049.9000812
www.bonollo.it – e-mail: info@bonollo.it

CAPITALE SOCIALE
€ 1.000.000
CCIAA Padova
n. 97442

REGISTRO IMPRESE
C.F. E P. IVA
00222760382

STABILIMENTI:
IMBOTTIGLIAMENTO
Via G. Galilei, 6 MESTRINO – PD
DISTILLERIA
Via Padova, 74 CONSELVE – PD
Tel: +39.049.5384326
Fax: +39.049.9501141


Bonollo
Per il meglio da sempre

Medin
TRADIZIONE ULTRA SECOLARE

