



Tipo di distillato
DISTILLATO DI UVA

Nome
UVAVIVA ITALIANA DI POLI

Categoria
Distillato di uva poli-varietale aromatico

Materia prima
Uve Malvasia Bianca di Candia (60%) e Moscato Bianco dei colli Euganei (40%)

Aroma
Fruttato (pera, albicocca), zagara

Gusto
Primaverile, amabile, fresco

% Alc.
40% alc./vol

Distillazione
Dopo una fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio, l'uva è distillata con antico alambicco in rame composto da caldaie a vapore funzionanti a ciclo discontinuo. Il distillato ottenuto ha circa 75% alc. ed è quindi portato alla gradazione di consumo mediante aggiunta di acqua distillata; viene poi refrigerato a -6 °C, filtrato e infine imbottigliato.

Affinamento
Almeno sei mesi in serbatoi di acciaio inossidabile.

Composizione chimica

COMPONENTE	UNITÀ MISURA	VALORE	NOTE
ALCOOL ETILICO	ALC. % VOL.	40	± 0,3 in conformità al D.P.R. 297/97
ALCOOL METILICO	G/HL 100% VOL.	< 1000	In conformità al D.P.R. 297/97
SOSTANZE VOLATILI	G/HL 100% VOL.	> 140	In conformità al D.P.R. 297/97

Il distillato di vino è formato prevalentemente da acqua e alcol etilico; il resto è costituito da centinaia di composti presenti in quantità infinitesimali, ma molto importanti, come gli alcoli superiori, gli esteri, le aldeidi, gli acidi e i terpeni, che ne determinano le tipiche caratteristiche organolettiche, in conformità al D.P.R. 297/97.

Confezionamento e imballaggio

PRODOTTO	UVAVIVA ITALIANA	UVAVIVA ITALIANA
ML	700	700
CONFEZIONE	SENZA TUBO	TUBO RAME
BOTT. x CASSA	6	6
CASSE X PALLET	88	64
PIANI X PALLET	4	4
PESO BOTT. KG	1,20	1,41
PESO CASSA KG	7,4	8,7
MISURE CASSA CM	24,5 x 17 x 34,5h	27,5 x 18,5 x 35h
COD EAN BOTT.	8014115000260	8014115000277
COD. EAN CASSA	08014115001267	08014115001274

Conservazione e consumo
Conservare al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto.
Si consiglia di servire il distillato in un bicchiere a tulipano, alla temperatura di 10/15 °C. Non freddo, dunque, ma fresco.