



VALORITALIA

Valoritalia S.r.l.
Società per la certificazione delle qualità delle produzioni vitivinicole italiane

Sede legale
CANTINA DI CONEGLIANO E VITTORIO VENETO SAC
VIA DEL CAMPARDO, 3
31029 VITTORIO VENETO TV
P.Iva 00190690263
Tel. 0438 500209
Fax 0438 501779
Email info@cantinavittorio.it

Stabilimento
CANTINA DI CONEGLIANO E VITTORIO
VENETO SAC
VIA SAN GIUSEPPE 54
31015 Conegliano TV

Analisi chimico-fisica ed organolettica dei vini a DOP.
Ai sensi del D.L. n.61 del 8/4/2010 e D.M. 11/11/2011

PRATICA n. 9202 del 19/02/2015

IDONEITÀ: 1440/2015-13

Visto il verbale n. 1 della competente Commissione di degustazione n. 8809, operante presso Valoritalia S.r.l., in data 24/02/2015 si comunica il giudizio di

IDONEITÀ

per il campione di vino n. 15_92291 prelevato in data 20/02/2015 con verbale n. S13_15_1372 della D.O. DOC PROSECCO SPUMANTE SA, e relativo alla partita costituita da:

autoclave n. A/13 per corrispondenti hl 615,81
per un totale di 615,81 hl.
SEDE DI CONEGLIANO

IN CONTO LAVORO PER CONTO DI SPUMANTI VALDO S.R.L.

ai fini della valutazione chimico-fisica ed organolettica per l'immissione al consumo dei vini a DOP.

Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione. Dalla data dell'attestato l'azienda ha 2 anni (DOC) di tempo per effettuare l'imbottigliamento, secondo le modalità stabilite dal Decreto Legislativo n.61 del 08/04/2010 Art. 15 e del D.M. 11/11/2011. Si comunica altresì che codesta azienda è tenuta a comunicare a Valoritalia S.r.l., eventuali declassamenti relativi alla partita in oggetto.

Al fine di assicurare la rispondenza tra la comunicazione d'IDONEITÀ alla DOC e/o DOCG e le relative partite di vino, nonché l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono conservare agli atti documentali la presente comunicazione e provvedere alle relative annotazioni dei registri di carico e scarico.

IL COMITATO ESECUTIVO DI CONTROLLO

Pieve di Soligo (TV), li 24/02/2015


**COPIA CONFORME
ALL'ORIGINALE**

Laboratorio Chimico

Rapporto di prova n° 15LA01040

Data di emissione: 23/02/2015

N° Anonimizzazione: 15_92291

Spett.

Valoritalia

via Piave, 24
00187 Roma RM

Ordine di riferimento n°: 15-000057

Dati del campione

Data di ricevimento: 20/02/2015
Data delle prove: 23/02/2015
Indicazione: DOC
Prodotto: Prosecco Spumante
Suggerimento: Carta: Valoritalia
Imballaggio: Bottiglia di vetro

Dati di campionamento

Effettuato da: cliente

Prova Metodo	U.M.	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/20°C <i>OIV-MA-AS2-01A: R2012 par. 5</i>	-	0.99925	0.00006	
Titolo alcolometrico volumico <i>OIV-MA-AS312-01A: R2009 PAR. 4 B</i>	% vol	10.60	0.11	
Titolo alcolometrico volumico totale <i>OIV-MA-AS312-01A: R2009 PAR. 4 B + OIV-MA-AS311-02: R2009</i>	% vol	11.66	0.13	≥11.00
Estratto secco totale <i>OIV-MA-AS2-03B: R2012</i>	g/l	34.9	0.3	
Glucosio e fruttosio <i>OIV-MA-AS311-02: R2009</i>	g/l	17.7	1.0	
Estratto non riduttore <i>OIV-MA-AS2-03B: R2012 + OIV-MA-AS311-02: R2009</i>	g/l	17.2	0.9	≥14.0
Acidità totale <i>OIV-MA-AS313-01: R2009 PAR. 5.2</i>	g/l	5.75	0.21	≥4.5
Acidità volatile <i>PPI CHI 38 Rev. 00 2014</i>	g/l	0.10	0.06	≤1.08
Anidride solforosa totale <i>OIV-MA-AS323-04B: R2009</i>	mg/l	131	19	≤185
Sovrapressione <i>OIV-MA-AS314-02: R2003</i>	bar	4.8	0.1	≥3.0

Il campione risulta RISPONDENTE ai parametri chimico fisici richiesti dal relativo disciplinare di produzione in vigore.

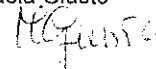
Limiti di legge per Acidità volatile e Anidride solforosa totale in riferimento Reg CE 606/2009 10/07/2009 GU CE L 193 24/07/2009

Limiti di legge per la sovrapressione degli spumanti e dei frizzanti in Reg. CE 491/2009 25/05/2009 GU CE L 154 17/06/09.

(*) prova non accreditata da ACCREDIA.

Analisti di Laboratorio
Dr.ssa Sara Rizzardo
Dr. Salvatore Corsaro

Responsabile Tecnico del Laboratorio
Dr.ssa Micaela Giusto



I risultati riportati nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al campione analizzato.

L'incertezza indicata è espressa come incertezza estesa ottenuta moltiplicando l'incertezza composta per il fattore di copertura k corrispondente ad un livello di fiducia di circa 95%. Normalmente tale fattore k vale 2.

La riproduzione del seguente documento è ammessa solo in copia conforme integrale. Può essere ammessa solo la riproduzione parziale e la semplice citazione soltanto a seguito di autorizzazioni scritte da t2i-trasferimento tecnologico e innovazione s.c.a.r.l. da riportare con i relativi numeri di protocollo in testa alla riproduzione o alla citazione medesima.