

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

JOIA ORGANIC



DEFINIZIONE MERCEOLOGICA: Aceto di vino e vinaccia

INGREDIENTI: 90% di vino bianco, 10% di vino rosso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: *Aspetto*: brillante
Colore: ramato intenso
Odore: profumi che ricordano le erbe e note balsamiche, mai pungenti
Gusto: note sapide ed equilibrate

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE: *Acidità totale (%)*: 5,5
Ph : 3,28

METODO DI PRODUZIONE: Il vino viene messo in botti scolme di rovere da 9,5 ettolitri, in modo da fare prendere aria al vino per più di un anno. Quando l'alcool del vino si trasforma in acido acetico, l'aceto viene travasato in una botte di acciaio da 10 ettolitri a cui viene aggiunta la vinaccia di uva rossa. Sei mesi dopo viene filtrato e messo nelle damigiane e a quel punto è pronto per essere confezionato (tutto il processo è fatto a mano) e venduto.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Il prodotto è stabile

PROVENIENZA MATERIA PRIMA: Aceto proveniente dal vino della zona del Collio Goriziano

CONTENUTO PER CONFEZIONE: 200 ml

PRODUTTORE/FORNITORE: Ideato da Manuela Barcovini
Prodotto dall'Azienda Agricola Roncús di Marco Perco a Capriva del Friuli (GO)