**COMUNICAZIONE DI COACERVO**

|  |  |
| --- | --- |
| **AZIENDA** |  |
| **Sede legale** |  |
| **CAP** |  | **Via**  |  | **N°** |  |
| **P.IVA - CF** |  | **ICQRF** |  | **Fax.** |  |
| **e-mail** |  | **Posta certificata** |  |
| **Sede operazioni di coacervo** |  |
|  |
| **DOP delle Venezie** | **Pinot Grigio** |  | **Annata** |  | **Bianco** |  | **Annata** |  |
| **Spumante** |  | **Annata** |  | **Frizzante** |  | **Annata** |  |
| **Nome e Cognome tecnico incaricato aziendale** |  | **Data operazione** |  |
| **Nato a** |  | **Prov.** |  | **Il** |  |
| **Residente**  |  | **Via**  |  | **N.** |  | **Prov.** |  |
| **In qualità di** | **Enologo**  |  | **Enotecnico**  |  | **CODICE COACERVO N.**  |  |
| **1 N. certificato** |  | **Rilasciato il** |  | **Tot. hl** |  | **Annata**  |  |
| **2 N. certificato** |  | **Rilasciato il** |  | **Tot. hl** |  | **Annata**  |  |
| **3 N. certificato** |  | **Rilasciato il** |  | **Tot. hl** |  | **Annata**  |  |
| **4 N. certificato** |  | **Rilasciato il** |  | **Tot. hl** |  | **Annata**  |  |
| **5 N. certificato** |  | **Rilasciato il** |  | **Tot. hl** |  | **Annata**  |  |
| **Hl vino DOP ottenuto** | **Delle Venezie** **Pinot Grigio** |  |  **Delle Venezie****Bianco** |  |  **Delle Venezie****Spumante** |  |  **Delle Venezie****Frizzante** |  |

**PARAMETRI CHIMICI PRODOTTO OTTENUTO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Alcool effettivo****% vol.** |  | **Alcool complessivo****% vol.** |  | **Acidità totale****g/l** |  | **Acidità volatile****g/l** |  |
| **Estratto non riduttore****g/l** |  | **Zuccheri (Glucosio Fruttosio) g/l** |  | **Anidride solforosa totale****mg/l** |  |  |  |

* **ALLEGARE COPIA DEL DOCUMENTO D’IDENTITA’**

|  |  |
| --- | --- |
| **DATA** | **FIRMA**  |
|  |  |