

	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  <b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "A. CECCHI"</b>  <i>Istituto Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria - PSTA01301D</i>  <i>Istituto Professionale per l'Agricoltura e Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei</i>  <i>Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane - PSRA01301N</i>  <i>Convitto annesso - PSVC02000A</i>  Via Caprile, 1 61121 Pesaro – tel. 0721 21440 fax 0721 23207  Cod. MIUR: PSIS01300N - Cod. Fiscale: 92024280411  peo: <a href="mailto:psis01300n@istruzione.it">psis01300n@istruzione.it</a>  pec: <a href="mailto:psis01300n@pec.istruzione.it">psis01300n@pec.istruzione.it</a></p>	
--	--	--

**CERTIFICATO DI ANALISI VINO**  
**"XIX EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO BACCO E MINERVA- PESARO 2022"**

CERTIFICATO NR. \_\_\_\_\_

**RELAZIONI ANALISI**

DENOMINAZIONE DEL VINO: ( ANNO \_\_\_\_\_ )

**Categoria del vino ( ☐ A1 - ☐ A2 - ☐ B1 - ☐ B2 - ☐ C1 - ☐ C2 - ☐ D - ☐ E - ☐ F ) ( vedi legenda)**

Analisi di Laboratorio per la XIX Edizione Concorso Enologico "BACCO e MINERVA"

N°.	DESCRIZIONE	U.M.	RISULTATO
1.	Titolo alcolometrico effettivo	% vol.	
2.	Acidità volatile (in acido acetico)	g/l	
3.	Acidità totale, (in acido tartarico)	g/l	
4.	Anidride solforosa totale (SO2)	mg/l	
5.	Anidride solforosa libera (SO2)	mg/l	
6.	Zuccheri	g/l	
7.	pH		

COMMENTO: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

IL RESPONSABILE DEL LABORATORIO

Legenda

A1 – Vini Bianchi DOC e DOCG  
 B1 – Vini Rossi DOC e DOCG  
 C1 – Vini Rosatii DOC e DOCG  
 D – Vini Spumanti

A2 – Vini Bianchi IGT, vini varietali e vini generici  
 B2 – Vini Rossi IGT, vini varietali e vini generici  
 C2 – Vini Rosati IGT, vini varietali e vini generici  
 F – Vini Dolci, Passiti e Liquorosi