

## RAPPORTO DI PROVA n° / ANALYSIS REPORT n° 23-LM12159

Su richiesta della Ditta / *At request of*

**VIGNA SAN LORENZO S.S. DI DALLE CRODE ALBERTO & C. Via Castagnè, 4 VITTORIO VENETO**

Si è proceduto all'analisi di un campione di / *tests were made on a sample of* (§)  
**"COL TAMARIE" VINO FRIZZANTE BIANCO (rapporto di prova madre)**

Relativo ad una partita contenuta in / *collected from a consignment contained in* (§)  
**bottiglie da 750 ml**

Portante le marche / *identified with brands* (§)  
**"COL TAMARIE"**

Ed i numeri / *and numbers* (§)  
**"LRAM108-22"**

Del peso lordo di Kg / *gross weight Kg* (§)

E del peso netto di Kg. / *net weight kg.* (§)

Destinata all'esportazione in / *intended for export to* (§)  
**PAESI VARI - PAESI VARI**

Il campione è stato consegnato dal cliente in data: **10/10/2023**  
*Sample has been delivered by customer on:*

Come da modulo di consegna n. **867/23**  
*Delivery form n.*

Frazionato dal Rapporto di prova madre n. **23-LM11703**  
*Splitted by general test certificate n.*

Data ricevimento campione **10/10/2023**  
*Sample received on*

Data inizio prove **13/10/2023**  
*Test start date*

Data fine prove **16/10/2023**  
*Test end date*

(§) Dichiarato dal cliente - *Declared by the customer*

## RAPPORTO DI PROVA n° / ANALYSIS REPORT n° 23-LM12159 ANALISI CHIMICA / CHEMICAL ANALYSIS

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato.

Il presente attestato di analisi non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio di Enologia Enzo Michelet.

L'incertezza si intende estesa con fattore di copertura K=2 con livello di confidenza del 95%.

PROVA- TEST	RISULTATO - RESULT	U.M.	INCERTEZZA - UNCERTAINTY +/-	METODO - METHOD
Titolo alcolometrico volumico <i>Effective alcohol / Alcool % en volume ml</i>	<b>11.98</b>	% vol	0.12	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021
Densità relativa a 20 °C <i>Relative Density at 20 °C / Densité à 20 °C</i>	<b>0.99072</b>	d 20/20	0.00018	OIV-MA-AS2-01 Met B R2021
Massa volumica a 20 °C <i>Density / Masse volumique</i>	<b>0.98894</b>	g/mL	0.00018	OIV-MA-AS2-01 Met B R2021
Glucosio + Fruttosio <i>Glucose + Fructose / Glucose + Fructose</i>	<b>0.3</b>	g/L	0.1	OIV-MA-AS311-10 R2018
Glucosio + Fruttosio + Saccarosio espressi in Glucosio <i>Glucose + Fructose + Sucrose, expressed as Glucose / Glucose + Fructose + Sucrose, exprimé en Glucose</i>	<b>0.3</b>	g/L	0.1	POP 282 rev3 2022
Estratto secco totale <i>Total dry extract / Extrait sec total</i>	<b>16.9</b>	g/L	0.6	OIV-MA-AS2-03B R2012
Estratto senza zuccheri (da calcolo) <i>Sugar ** free extract / Extrait sans sucre</i>	<b>16.6</b>	g/L	0.6	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
Acidità volatile <i>Volatile acidity (in acetic acid) / Acidité volatile (en acide acétique)</i>	<b>0.27</b>	g/L in acido acetico	0.06	OIV-MA-AS313-02 R2015
Acidità totale <i>Total acidity (in tartaric acid) / Acidité totale (en acide tartrique)</i>	<b>5.05</b>	g/L in acido tartarico	0.21	OIV-MA-AS313-01 cap 5.2 R2015
pH <i>pH / pH</i>	<b>3.24</b>		0.06	OIV-MA-AS313-15 R2011
Anidride solforosa totale <i>Total sulphur dioxide / Anydride sulfureux total</i>	<b>&lt; 11</b>	mg/L		OIV-MA-AS323-04A2 R2021
Anidride solforosa libera <i>Free sulphur dioxide / Anydride sulfureux libre</i>	<b>&lt; 6</b>	mg/L		OIV-MA-AS323-04A1 R2021
Acido sorbico (limite di rilevabilità 20 mg/L) <i>Sorbic acid / Acide sorbique</i>	<b>non rilevabile</b>	mg/L		OIV-MA-AS313-14A R2009
Ceneri <i>Ash / Cendres</i>	<b>1.40</b>	g/L	0.13	OIV-MA-AS2-04 R2009
Piombo <i>Lead / Plomb</i>	<b>&lt; 0.015</b>	mg/L		OIV-MA-AS322-12 R2006
Cloruri (in cloruro di sodio) <i>Chloride, NaCl / Chlorures, NaCl</i>	<b>16.8</b>	mg/L	4.9	OIV-MA-AS321-02 R2009
Solfati (in K2SO4) <i>Sulfate, K2SO4 / Sulfates, K2SO4</i>	<b>253</b>	mg/L	58	OIV-MA-AS321-05A R2009

**RAPPORTO DI PROVA n° / ANALYSIS REPORT n°  
23-LM12159**

\* Prova non accreditata da ACCREDIA

\*\* Sugar (Glucose + Fructose)

**ESAME ORGANOLETTICO / ORGANOLEPTIC TEST (non accreditato da ACCREDIA)**

LIMPIDEZZA/LIMPIDITY: **brillante - bright**

COLORE/COLOUR: **giallo paglierino - pale yellow**

ODORE/ODOUR: **netto, piacevole, armonico - definite, pleasant,  
harmonic**

SAPORE/FLAVOUR: **netto, piacevole - fine, pleasant**

SPUMA/FOAM: **evidente - evident**

**CONCLUSIONE / CONCLUSION**

In base alle risultanze dell'analisi chimica, si certifica che il vino esaminato risponde ai requisiti di legge (REG.CE 1308/13; REG.UE 2019/934; Legge 20/02/2006 n.82; DM 10/08/2017).

*Based on the results of the chemical analysis, we certify that the wine which was examined comply with Italian law in force (REG.CE 1308/13; REG.UE 2019/934; Legge 20/02/2006 n.82; DM 10/08/2017).*

*Il Laboratorio è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione per le prove indicate nel Decreto Ministeriale autorizzativo. Il presente attestato di analisi non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio di Enologia Enzo Michelet S.r.l. Il risultato della prova si riferisce esclusivamente al campione analizzato così come consegnato dal cliente.*

**Opera anche in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015**

*The Laboratory is authorized in the whole national territory by Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali to release official report for the wine sector and valid to export purpose. Authorized tests are reported in the Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Decree. Any reproduction of this report, whether partial or complete, is strictly prohibited without Laboratorio di Enologia Enzo Michelet S.r.l authorization. Results refers exclusively to the sample analyzed as it was delivered by the customer.*

**The Laboratory is certified by CSQA in compliance of UNI EN ISO 9001:2015.**

Documento sottoscritto con firma digitale certificata dal responsabile del laboratorio ai sensi del D.Lgs n.82 del 07.03.2005 e s.m.i.

Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.

Document digitally signed by laboratory manager, in accordance to D.Lgs n.82 del 07.03.2005 and subsequent amendments.

Any printed copies of this digital document have no legal validity.

Conegliano, **19/10/2023**



*il Responsabile del Laboratorio*

*Enol. Enzo Michelet*



LIBERO CONSUMO E LIBERA VENDITA  
**CERTIFICATE OF FREE SALE - HEALTH CERTIFICATE**

**Allegato al / Attached to:**  
**RAPPORTO DI PROVA n° / ANALYSIS REPORT n°**  
**23-LM12159**

Su richiesta della ditta **VIGNA SAN LORENZO S.S. DI DALLE CRODE ALBERTO & C. Via Castagnè, 4 VITTORIO VENETO** in possesso dell'autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità di competenza, si è proceduto all'analisi di un campione di (§) "**COL TAMARIE**" VINO FRIZZANTE BIANCO (rapporto di prova madre) destinato all'esportazione in (§) **PAESI VARI**

*Upon **VIGNA SAN LORENZO S.S. DI DALLE CRODE ALBERTO & C. located in Via Castagnè, 4 VITTORIO VENETO** request, in possession of Sanitary Authorization released by competent Authority, we performed analysis on a sample of the following product (§) "**COL TAMARIE**" VINO FRIZZANTE BIANCO (rapporto di prova madre), to be exported to (§) **PAESI VARI***

contenuto in (§) **bottiglie da 750 ml**  
*Contained in*  
*Contenu dans*

Portante le marche (§) **COL TAMARIE**  
*Bearing makes*  
*Portant les marques*

ed i numeri (§) **LRAM108-22**  
*and numbers*  
*et les numéros*

E del peso lordo di Kg (§)  
*Total weight in Kg.*  
*d'un poids brut de Kg.*

e del peso netto di Kg (§)  
*and net weight in Kg.*  
*d'un poids net de Kg.*

Destinata all'esportazione in / intended for export to (§)  
**PAESI VARI - PAESI VARI**

---

Laboratorio di Enologia Enzo Michelet S.R.L. è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali al rilascio di certificati di analisi per l'esportazione di vino per le prove indicate nel Decreto Ministeriale autorizzativo. In base ai risultati delle analisi chimiche e sensoriali normalmente effettuate dai laboratori autorizzati, è possibile ritenere il campione rispondente ai requisiti della legge italiana. Pertanto, in base alle nostre competenze analitiche e per i soli parametri presi in esame, il campione del prodotto è considerabile idoneo per il consumo umano e la libera vendita.  
*Laboratorio di Enologia Enzo Michelet S.R.L. is authorized by Ministry of Agriculture and Forestry to issue certificates of analysis for export of wine on test specified by Ministry Decree authorisation. Basing on chemical and sensory analysis results usually performed by authorized Laboratories, we consider that the above mentioned sample comply with Italian law in force. Basing only on the analysis performed and on the chemical parameters examined, the sample is to be considered suitable for human consumption and market sales.*

(§) Dichiarato dal cliente - *Declared by the customer*

Documento sottoscritto con firma digitale certificata dal responsabile del laboratorio ai sensi del D.Lgs n.82 del 07.03.2005 e s.m.i.  
Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.

Document digitally signed by laboratory manager, in accordance to D.Lgs n.82 del 07.03.2005 and subsequent amendments.  
Any printed copies of this digital document have no legal validity.

Conegliano, **19/10/2023**



il Responsabile del Laboratorio  
*The Laboratory Manager*

*Enol. Enzo Michelet*

