



FICHA TECNICA



PALLET Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

NOMBRE PRODUCTO	BOMBINO NERO D.O.C.G. CASTEL DEL MONTE – ECÓLOGICO
AREA DE PRODUCCIÓN	Las mejores uvas de las colinas alrededor de Castel del monte. Suelo calcáreo.
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	Vino rosado elaborado a partir de la fermentación de uvas autoctonas de Bombino nero. Color brillante, con tonos intensos de coral, sabor armónico, aromas muy intensos de frutas y notas florales. Versátil, es excelente para cada comida. Temperatura de servicio: 10 ° - 12 ° C.
VINIFICACIÓN	El mosto obtenido de la maceración de las uvas se deja macerar en frío y en contacto con los hollejos por un corto período de tiempo (alrededor de 24 horas) para adquirir coloración y aromas. Se estabiliza en depósitos de hormigon a lo largo de 6 meses.
PÀRAMETROS	<ul style="list-style-type: none">• Grado alcohólico: 12,00% / vol.• Acidez total: +/- 5,50 g/l• Sulfitos totales: +/- 90 mg/l• Azucares: +/- 0,8 g/l
ALERGENOS	El producto lleva sulfitos, como indicado en etiqueta. No lleva aditivos y coadyuvantes procedientes de leche y huevos. Las mujeres embarazadas, las personas con algunas formas de patologias para las cuales el alcohol resulte dañino. no deberian consumir vino.
EMBALAJE	Botella de cristal, tipo bordelesa 750 ml, troncocónica. Tapón de corcho natural.
CODIGO DE BARRAS	8051490200724

- Peso bruto botella: Kg 1,4
- Botellas por caja: 6
- Peso bruto caja: Kg 8,5
- Medidas caja: mm 242x165x310
- Litros por caja: 4,5 lt
- Medidas pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso bruto pallet: Kg 750
- Pisos por pallet: 4
- Cajas por piso : 21
- Cajas por pallet: 84 (504 botellas)

Se deben utilizar vehiculos adecuados; las operaciones de carga y descarga deben ser conducidas bajo la maxima atencion para las condiciones higienicas en manera de no comprometer la integridad de las cajas y su contenido. El vehiculo debe estar limpio y debe transportar solo productos envasados para evitar el peligro de contaminacion cruzada.